



Manuale per l'installazione, l'uso e la manutenzione

Friggitrici su mobile a gas per uso professionale
Serie 700, 900, 900-8

Mod.

G1100, G1101, G1102, G1103, G1104, G1120, G1121, G1122, G1140, G1141, G1142

Apparecchi costruiti in conformità alle direttive comunitarie applicabili per

la marcatura **CE**

IT CH II2H3+

LINCAR S.p.A. Reggio Italy

Cod. 90000310 Rev. 3

Italiano	pagina	1-15
English	page	16-30
Français	page	31-45
Deutsch	Seite	46-60
Español	página	61-75

INDICE

Cap.	Descrizione	Pag.
1	Installazione	3
1.1	Prescrizioni e norme	3
1.2	Operazioni preliminari	3
1.3	Posizionamento apparecchio	4
1.4	Allacciamenti	5
1.5	Dati tecnici e targhetta caratteristiche	9
1.6	Messa in funzione e collaudi	10
1.7	Trasformazioni	11
2	Utilizzo	12
2.1	Avvertenze importanti	12
2.2	Avvio	13
3	Manutenzione e pulizia	14
3.1	Manutenzione ordinaria	14
3.2	Manutenzione straordinaria	14
3.3	Elementi di controllo e sicurezza	15

1 INSTALLAZIONE

PARTE DESTINATA ALL'INSTALLATORE

1.1 Prescrizioni e norme (vedi anche UNI 8723)

- Leggere attentamente il contenuto del presente manuale, in quanto fornisce importanti indicazioni ed istruzioni riguardanti l'installazione, l'uso, la manutenzione e soprattutto la sicurezza del prodotto. Il presente manuale deve essere letto e Studiato in ogni sua parte che lo compone. Tale Mancanza sarà considerata **Uso improprio** del prodotto Lincar e quindi non facente parte del **corretto utilizzo** del prodotto Lincar.
- L'installazione e l'uso delle apparecchiature, deve avvenire esclusivamente in ambiente giudicato idoneo dagli enti preposti e soprattutto in conformità alle norme e prescrizioni in materia di prevenzione incendi.
- Gli impianti tecnologici e l'installazione degli apparecchi devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, autorizzato a rilasciare certificato di conformità e rispondenza alle norme in vigore.
- Nel luogo di installazione devono essere rispettate tutte le leggi, norme e direttive in vigore, in materia di edilizia civile e/o industriale.
- Devono inoltre essere rispettate tutte le leggi, norme, direttive in vigore in materia di impiantistica, riguardanti gas e canne fumarie, elettricità, acqua e vapore, scarichi e smaltimento rifiuti, ventilazione/aspirazione forzata, immissione aria ed eventuale trattamento. Dovranno inoltre essere rispettate eventuali prescrizioni degli enti erogatori dell'energia e degli enti locali.
- L'installazione dovrà essere effettuata e certificata in conformità alle normative vigenti comprese quelle in materia di antinfortunistica, in materia igienico-sanitaria, di sicurezza antincendio e antipanico negli esercizi aperti al pubblico.

Durante l'installazione sono da osservare e rispettare le norme riportate di seguito:

- a) Legge N°1083 del 06/12/71: norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile;
 - b) Norme UNI-CIG7129/72 e UNI-CIG7131/72: norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL;
 - c) Circolare del ministero dell'interno N°68 del 25/11/1969 e sue varianti: norme di sicurezza per impianti termici a gas di rete;
 - d) Lettera circolare N°412/4183 del 06/02/1975: norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL;
 - e) Norme prevenzione infortuni.
- **Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da installazione manomissione o utilizzo non corretto.**

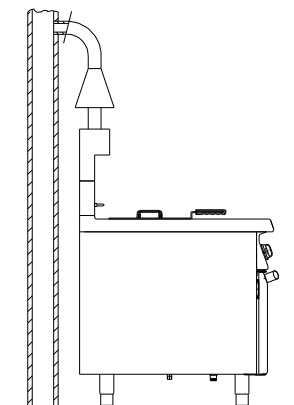
1.2 Operazioni preliminari

- Prima dell'installazione, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura, in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al rivenditore.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta (riportata anche a pag. 10/76) siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione, eventualmente effettuare la trasformazione attenendosi scrupolosamente alle indicazioni illustrate nell'apposito paragrafo del presente manuale.

- Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.
- Togliere le pellicole protettive. Eliminare subito eventuali tracce di collante con solventi non aggressivi per le parti in plastica.

1.3 Posizionamento apparecchio

- Effettuare il livellamento e la messa a bolla dell'apparecchio agendo sui piedini regolabili.
- Apparecchi da ½ modulo installati singolarmente devono essere ancorati stabilmente ad altro apparecchio (utilizzare i fori predisposti a lato macchina in corrispondenza del piano superiore e richiedere il kit di fissaggio) o a pavimento (richiedere piedino flangiato) per evitare il loro ribaltamento.
- Installare sempre a monte dell'apparecchio un rubinetto normalizzato, per intercettazione gas, di costruzione tale da permettere la rapida individuazione del suo stato *Aperto/Chiuso* e in posizione facilmente accessibile. Escludere i tipi a chiave asportabile.
- Prevedere sempre un raccordo a valle del rubinetto per poter staccare l'apparecchio.
- Se l'apparecchio viene installato a parete, occorre accertarsi che i materiali costituenti la parete stessa siano idonei a resistere in continuo alla temperatura di 80°C e che non siano di materiale infiammabile.
- Gli apparecchi a cui questo manuale fa riferimento devono essere sempre installati posizionandoli sotto cappa di aspirazione, o comunque sotto un sistema aspirante che assicuri lo smaltimento dei prodotti della combustione e dei vapori emessi durante l'uso, conforme alle normative vigenti.
- Questo tipo di apparecchiature non sono idonee per l'incasso.
- L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20 mbar.
- Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.
- Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di portata termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un conta litri e di un cronometro. Dopo aver controllato la pressione di allacciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori, misurare la portata oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella tabella dei dati tecnici alla voce "consumo di gas". E' ammessa una tolleranza del $\pm 5\%$ del valore nominale.
- Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale per gas di sezione interna non inferiore ai 16 mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore a 20 mm. Il raccordo deve essere in metallo e il tubo deve essere fisso o flessibile. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme d'installazione. Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un $\varnothing$ interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato.

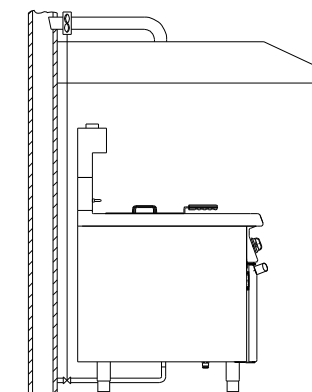


Ulteriori prescrizioni per apparecchi con potenza superiore a 14 kW.

Per questo tipo di apparecchi esistono due tipi di collegamento per quanto riguarda lo scarico fumi.

Collegamento a canna fumaria a tiraggio naturale. L'installazione degli apparecchi con scarico dei gas combusti verso l'esterno tramite un camino deve essere fatta come indicato nella figura a lato. Il proseguimento avviene verso l'esterno o in un camino mediante una appropriata conduttura resistente ad una temperatura di 300°C di diametro uguale al fungo.

Attenzione: tale intervento deve garantire che l'evacuazione dei fumi non venga ostacolata da ostruzioni e/o da eccessiva lunghezza del tubo di scarico (lunghezza massima 3 m).



Collegamento sotto cappa aspirante. Quando l'apparecchio viene installato sotto cappa aspirante, bisogna verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

Il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore).

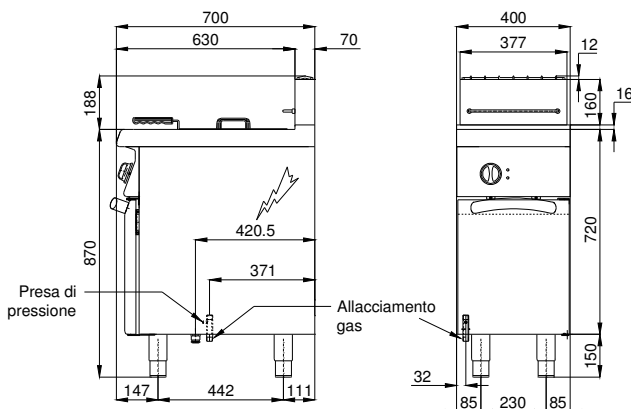
L'alimentazione gas all'apparecchio, deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti. La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

La parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa. (vedi fig.)

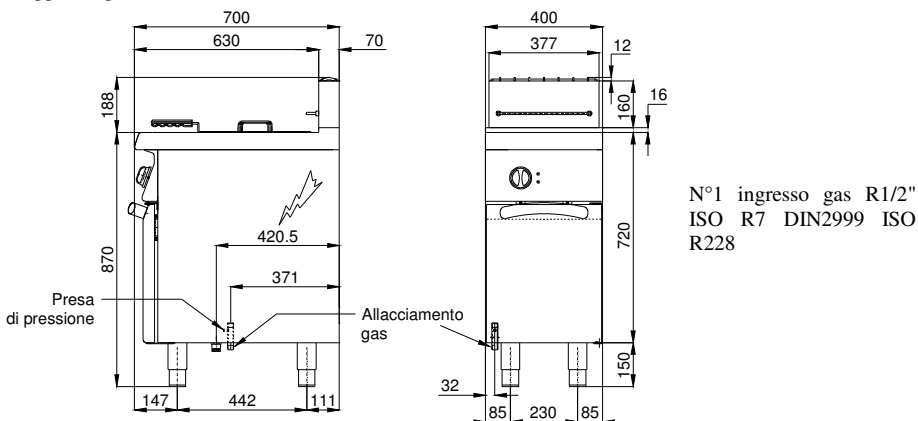
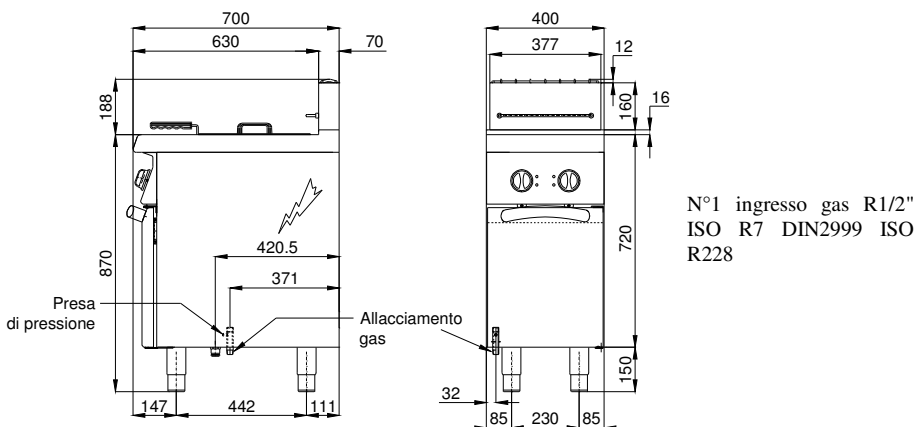
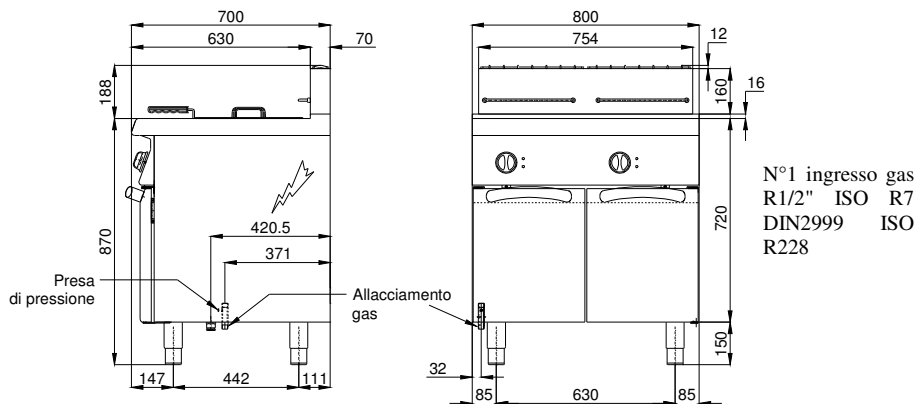
Il camino antivento viene fornito solo su richiesta

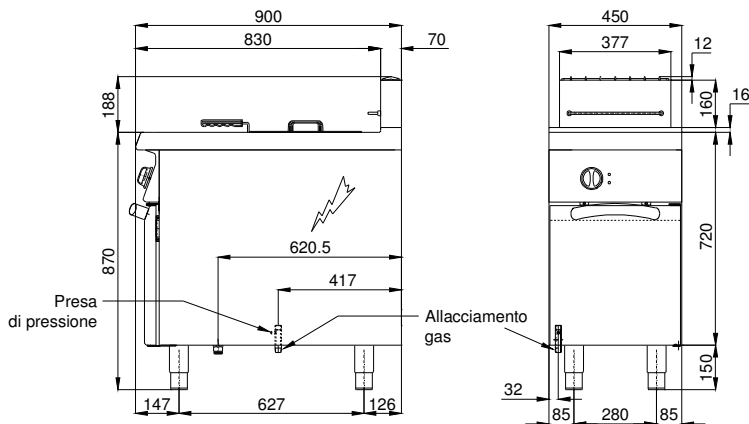
1.4 Allacciamenti

Friggitrice gas 1 vasca 13 l. Serie 700 mod. G1100

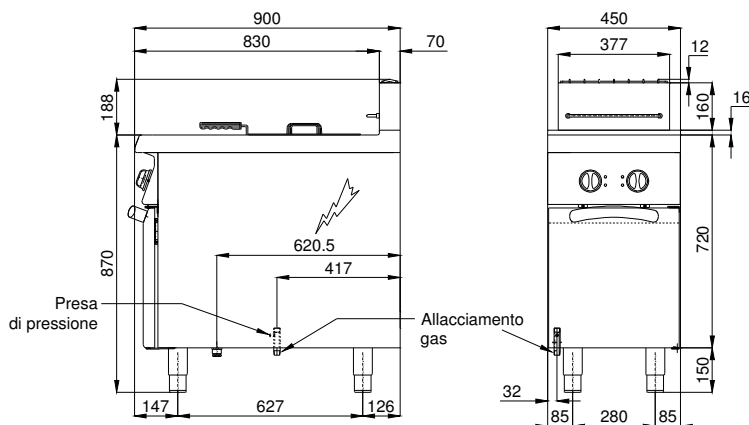


N°1 ingresso gas R1/2"
ISO R7 DIN2999 ISO
R228

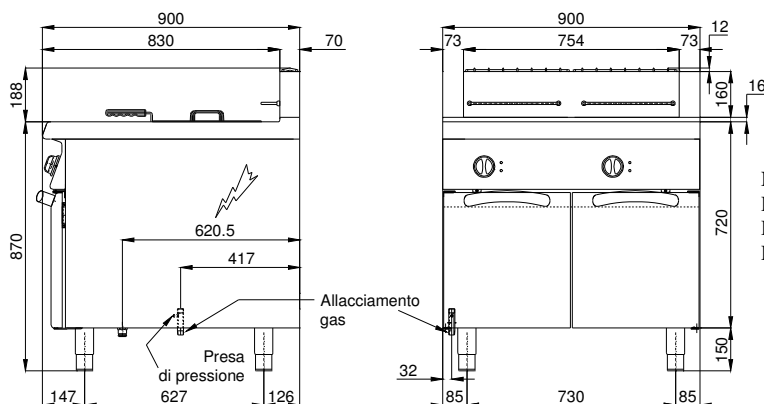
Friggitrice gas 1 vasca 17 l. Serie 700 mod. G1101

Friggitrice gas 2 vasche 8+8 l. Serie 700 mod. G1102

Friggitrice gas 2 vasche 13+13 l. – 17+17 l. Serie 700 mod. G1103-G1104


Friggitrice gas 1 vasca 17 l. Serie 900 mod. G1120


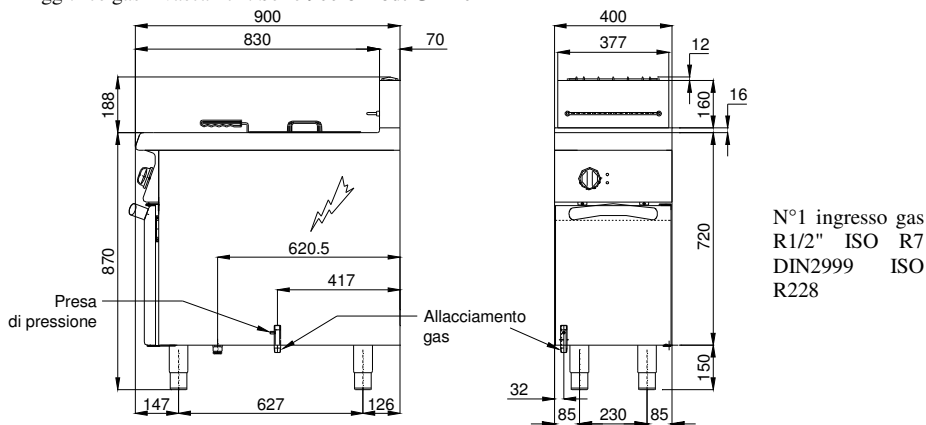
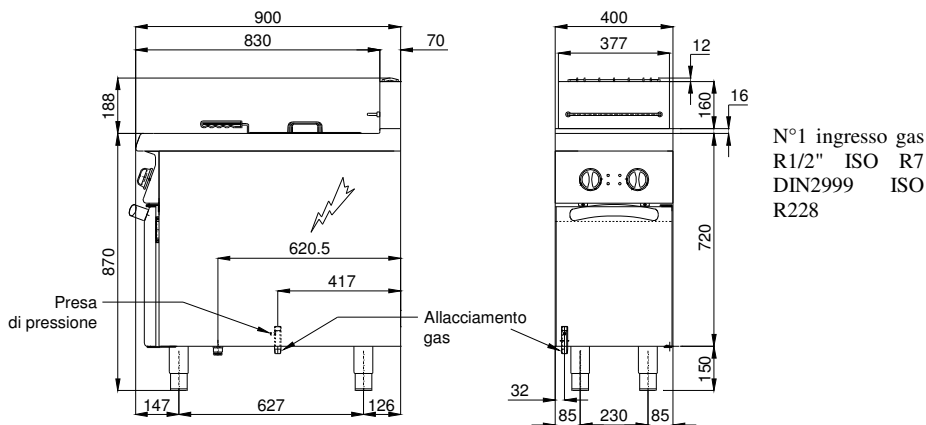
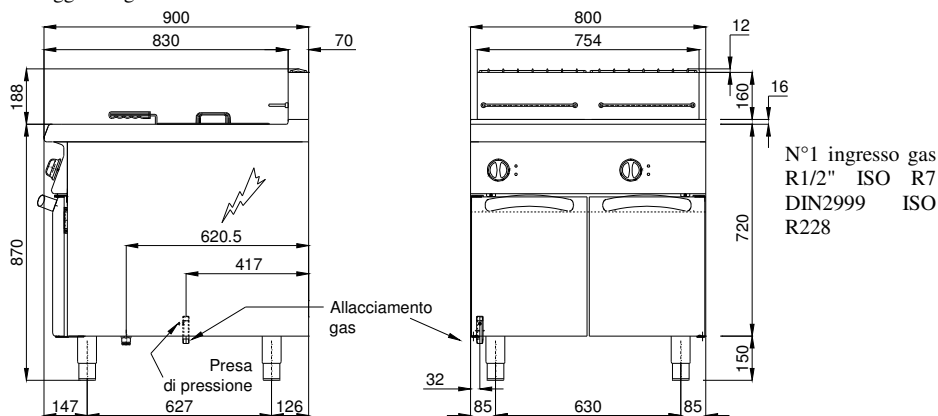
N°1 ingresso gas
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Friggitrice gas 2 vasche 8+8 l. Serie 900 mod. G1121


N°1 ingresso gas
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Friggitrice gas 2 vasche 17+17 l. Serie 900 mod. G1122


N°1 ingresso gas
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Friggitrice gas 1 vasca 17 l. Serie 900-8 mod. G1140

Friggitrice gas 2 vasca 8+8 l. Serie 900-8 mod. G1141

Friggitrice gas 2 vasche 17+17 l. Serie 900-8 mod. G1142


Allacciamento alla rete elettrica

- Accertarsi, prima di eseguire il collegamento elettrico, che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta tecnica corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione presente.
- L'apparecchio viene consegnato predisposto per il funzionamento indicato sulla targhetta tecnica posizionata all'interno della porta.
- Per l'allacciamento, individuare la scatola di derivazione all'interno dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione, munito di spina, normalizzato idoneo al carico assorbito seguendo i riferimenti riportati sulla morsettiera. Collegarlo infine ad una adeguata presa di corrente accertandosi prima che in quest'ultima sia presente un efficiente contatto di terra secondo la normativa in vigore.
- Per un collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare dimensionato al carico, i cui contatti abbiano una distanza minima di apertura di 3mm.
- La tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.
- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Importante

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

- Verificare che funzioni correttamente;
- Comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

1.5 Dati tecnici e targhetta caratteristiche

Di seguito viene riportata la tabella dei dati tecnici:

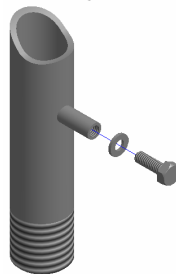
MODELLO	Potenza nominale kW	Capacità Vasca l.	Bruciatori N°	Consumo G20 mbar20 m ³ /h	Consumo G30 mbar28-30 G31 mbar37 Kg/h
G1100	11.5	13	2	1.21	0.91
G1101	16.5	17	3	1.74	1.30
G1102	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1103	11.5+11.5	13+13	4	2.43	1.81
G1104	16.5+16.5	17+17	6	3.49	2.60
G1120	16.5	17	3	1.74	1.30
G1121	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1122	16.5+16.5	17+17	6	3.49	2.60
G1140	16,5	17	3	1.74	1.30
G1141	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1142	16,5+16,5	17+17	6	3.49	2.60

Targhetta caratteristiche:

La targhetta è applicata all'interno della porta. Di seguito è riportato il duplicato.

1.6 Messa in funzione e collaudi

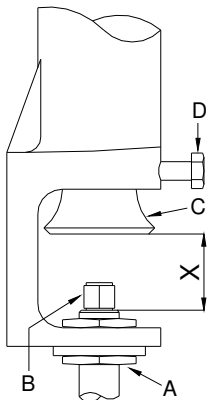
- Controllare sulla targhetta delle caratteristiche che l'apparecchio sia collaudato per il tipo di gas disponibile in rete, altrimenti effettuare la trasformazione come indicato nel paragrafo 1.7
- Effettuare il controllo della pressione attraverso la presa di pressione eseguendo le seguenti operazioni:
 - a) chiudere preventivamente il rubinetto principale del gas;
 - b) togliere la vite e la rondella di tenuta della presa di pressione;
 - c) collegare il manometro graduato in mbar ($1 \text{ mbar} = 10 \text{ mm c.a.}$) ed accendere l'apparecchio alla massima potenza;
 - d) verificare che la pressione rientri nei valori indicati nella tabella al paragrafo 1.5;
 - e) dopo il controllo chiudere il rubinetto principale del gas, togliere il manometro e richiudere la presa di pressione senza dimenticare di inserire la rondella di tenuta.
- Controllare accuratamente che l'impianto del gas non presenti perdite. A tale proposito non utilizzare mai fiamme libere ma adatti cercafughe; le operazioni vanno eseguite a porte e finestre aperte.
- In caso di impianto di aspirazione verificare che la velocità dell'aria sia tale da consentire un buon tiraggio, ma nello stesso tempo, non provochi correnti pericolose per la combustione e per la salute degli operatori (vedi anche norma UNI 8723 paragrafo 5).
Nota: l'aria necessaria alla combustione è pari a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata.
- Verificare la regolare accensione dei bruciatori ed il corretto aspetto della fiamma.
- Verificare l'intervento del dispositivo di sicurezza in caso di mancanza di fiamma.
- Istruire l'utente sull'uso, la manutenzione e le normative di sicurezza riguardanti l'apparecchio.



1.7 Trasformazioni

Le operazioni descritte in questo paragrafo sono da effettuarsi solo in caso di utilizzo con un tipo di gas diverso da quello indicato in targa caratteristiche.

A = Dado fissa portaugello **B** = Ugello **C** = Boccola regolazione aria primaria **D** = Vite ferma boccola



Sostituzione ugello bruciatore principale:

- Controllare che il rubinetto principale del gas sia chiuso;
- Aprire le porte vano;
- Estrarre le bacinelle raccogli olio;
- Svitare l'ugello bruciatore principale (B) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato, come da tabella 1.

Tab. 1

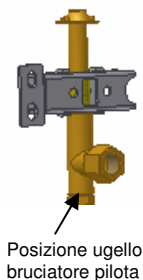
Tutti i modelli	Metano G20	Butano/Propano G30/G31
	180L	120K

Sostituzione ugello bruciatore pilota:

- Svitare il tappo a vite;
- Sostituire l'ugello con quello adatto al tipo di gas utilizzato, consultando la tabella 2;
- Rimontare il tutto controllando la tenuta.

Tab. 2

Tutti i modelli	Metano G20 N°	Butano/Propano G30/G31 N°
	35	20



Regolazione aria primaria:

- Svitare la vite di fissaggio (D) della boccola di regolazione aria primaria (C);
- Posizionare la boccola (C) alla distanza **X** in funzione del tipo di gas installato come da tabella 3;
- Riavvitare la vite di fissaggio (D);
- Sigillare con vernice il componente regolato per evitare qualsiasi manomissione.

Nota: l'aria primaria si ritiene regolata in modo corretto quando si garantisce con sicurezza che la fiamma non si stacchi con il bruciatore a freddo e non si verifichi un ritorno di fiamma con bruciatore a caldo.

Una volta terminate le operazioni per la conversione del tipo di gas, verificare la tenuta delle parti smontate così come già descritto in precedenza.

Tab. 3

Tutti i modelli X =	Metano G20 (mm)	Butano/Propano G30/G31 (mm)
	10	20

- Dopo aver effettuato le trasformazioni e sostituzioni desiderate, rimontare in modo preciso ogni particolare per tornare all'esatta situazione iniziale.
- Ad operazioni completate applicare sulla targhetta caratteristiche, nell'apposito spazio, la targhetta complementare che riporta le caratteristiche del nuovo gas installato.

NC 1040	LINCAR spa Reggio Italy					CE 1312 PIN 1312B04178		
MOD.		CAT	Pmb	G30/G31	G20	G25		
		I12H3+	mb	30/37	20		IT	CH
CDD.		I12H3+	mb	28/37	20		ES	
		I12H3+	mb	28/37	20		GB	IE
Tipo A	MATR.	I12H3+	mb	30/37	20		PT	
		I12E+3+	mb	28/37	20	25	FR	BE
V ac 3/	kW	Hz	I12ELL3B/P	mb	50/50	20	20	DE
			I12H3B/P	mb	50/50	20		AT
30n kW		G30/G31 Kg/h		G20	# 2H,2E,2E+	# P=20mb		

Targhetta complementare

G31 # 3+ # P=37mb

2 UTILIZZO - PARTE DESTINATA ALL'UTILIZZATORE

2.1 Avvertenze importanti

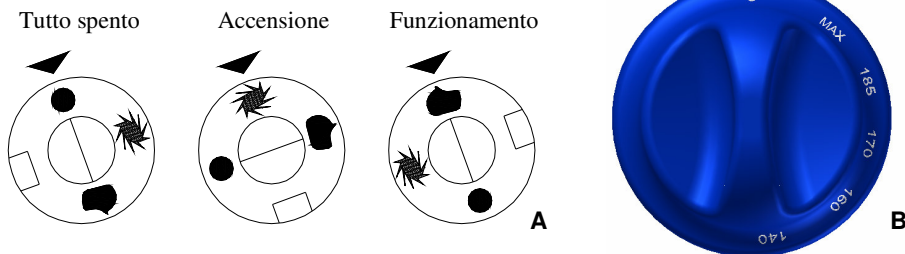
- Leggere attentamente il contenuto della presente sezione, in quanto fornisce importanti indicazioni ed istruzioni riguardanti l'uso, la manutenzione e soprattutto la sicurezza del prodotto. Il presente manuale deve essere letto e Studiato in ogni sua parte che lo compone. Tale Mancanza sarà considerata **Uso improprio** del prodotto Lincar e quindi non facente parte del **corretto utilizzo** del prodotto Lincar.
- Attenzione! La garanzia decade nel momento in cui non vengono seguite o seguite solo parzialmente le istruzioni di manutenzione ordinaria e straordinaria.
- Conservare con cura il presente manuale in modo da poterlo utilizzare ogni volta che ciò si renda necessario.
- L'apparecchiatura di cui questo manuale è allegato, deve essere utilizzata esclusivamente da personale addestrato all'uso.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata solo per l'uso (cottura professionale) per il quale è stata esplicitamente concepita, altri impieghi sono impropri e pertanto pericolosi.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura genera delle temperature molto elevate su alcune superfici, sia esterne che interne, con le quali l'operatore può arrivare facilmente a contatto, occorre pertanto prestare la massima attenzione.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura deve avvenire sempre sotto sorveglianza.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento chiudendo il rubinetto del gas ed eventualmente scollegandola dalla rete elettrica.
- Eventuali riparazioni o sostituzioni di componenti usurati devono essere eseguite da un centro di assistenza qualificato. Esigere esclusivamente ricambi originali.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- Durante il normale funzionamento la vasca contiene olio bollente. Occorre prestare la massima attenzione affinché non venga accidentalmente versata acqua in vasca, al fine di evitare reazioni pericolose per l'incolumità dell'operatore. Per lo stesso motivo la friggitrice deve essere allocata a debita distanza da apparecchiature tipo cuocipasta o altro che possano generare questo tipo di rischio.

2.2 Avvio

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione operando come segue:
 - a) riempire la vasca fino al bordo con acqua e detersivo normale, mettere in funzione il riscaldamento e portare ad ebollizione per alcuni minuti;
 - b) scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita;
 - c) chiudere il rubinetto e versare olio per friggere almeno fino alla tacca di MIN. e non oltre la tacca di MAX.

ATTENZIONE: si deve prestare particolare attenzione al fatto che l'olio, invecchiando, abbassa il punto di accensione e la sua schiuma tende a traboccare. Si richiama inoltre l'attenzione sul fatto che l'introduzione di vivande troppo umide e in quantità eccessive contribuisce a sua volta alla formazione di schiuma che può traboccare.

Apparecchi con valvola gas elettrica



- L'apparecchio monta una valvola gas con alimentazione elettrica 1N 230V AC 50Hz.
- Inserire l'interruttore principale.
- Girare la manopola **B** di uno scatto in senso orario. Si accende il led verde.

Accensione pilota

- Aprire il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.
- Aprire la porta o le porte.
- Girare e premere la manopola **A** sulla posizione "ACCENSIONE" e mantenerla premuta finché la fiamma pilota si accende e rimane accesa.

Accensione bruciatore principale

- Girare la manopola **A** sulla posizione "FUNZIONAMENTO".
- Nel caso si spenga la fiamma pilota, automaticamente la valvola blocca il flusso del gas e quindi si spegne anche il bruciatore principale.
- Ruotare la manopola **B** e portarla nella posizione con la dicitura corrispondente alla temperatura desiderata.
- La spia di controllo arancione rimane accesa durante il funzionamento degli elementi riscaldanti. Non appena l'olio ha raggiunto la temperatura impostata, la spia arancione si

spegne. Quando la temperatura scende al di sotto del valore impostato, i bruciatori si riattivano automaticamente.

Spegnimento bruciatore principale

- Riportare la manopola **B** sulla posizione “0”.
- Riportare la manopola **A** sulla posizione “ACCENSIONE”.

Spegnimento totale

- Riportare la manopola **A** sulla posizione “TUTTO SPENTO” e chiudere il rubinetto del gas a monte dell’apparecchio.
- Disinserire l’interruttore onnipolare.
- Mettere il coperchio sopra la vasca o le vasche.

Svuotamento dell’olio

- Per svuotare la vasca dell’olio utilizzato attendere che l’olio sia freddo, aprire la porta della friggitrice, posizionare la vasca raccogli olio con il relativo filtro, se non è già inserita, e aprire il rubinetto. L’olio uscirà dal rubinetto e la vasca si svuoterà. Per mantenere meglio l’olio è consigliabile, una volta filtrato, deporlo in un luogo fresco.

3 MANUTENZIONE E PULIZIA

PARTE DESTINATA ALL’UTILIZZATORE

3.1 Manutenzione ordinaria

- Alla fine di ogni giornata di lavoro, è necessario pulire l’apparecchiatura sia per motivi di igiene che per evitare guasti di funzionamento.
- Prima di iniziare le operazioni di pulizia togliere tensione all’apparecchio.
- Non pulire l’apparecchio con getti d’acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile strofinandola nel senso della satinatura.
- Usare sulle superfici in acciaio dell’acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassata periodica con POLISH liquido, reperibile ovunque.
- Non lavare parti dell’apparecchio o il pavimento con acido muriatico.
- Qualora l’apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.
- Vasca raccogli olio: è necessario verificare periodicamente che il livello dell’olio non raggiunga l’orlo del recipiente e che il filtro sia libero. Procedere periodicamente allo svuotamento ed alla pulizia del filtro. Una maniglia estraibile sul bordo superiore facilita la presa della bacinella.

3.2 Manutenzione straordinaria

- Almeno una volta all’anno deve essere effettuato un controllo generale dell’apparecchiatura da parte di un tecnico specializzato.

- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione annuale con un centro assistenza Lincar.

3.3 Elementi di controllo e sicurezza

- Nel caso di non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo, oppure in caso di mancato funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto di intercettazione del gas a monte.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio aprendo la porta o dopo aver tolto il frontalino.
- Tutti i raccordi sono ottenuti mediante dado e bicono, per cui si richiede la massima attenzione nella manipolazione di tali componenti; nel caso di eventuale danneggiamento nelle fasi di smontaggio e/o rimontaggio, il componente va assolutamente sostituito con uno nuovo.
- Nel caso in cui la temperatura dell'olio superi i valori prestabiliti, il termostato di sicurezza interrompe il contatto della termocoppia. Per rimettere l'apparecchio in funzione, si deve aprire la porta o le porte e premere il pulsante rosso. Attenzione, comunque, che l'azionamento del termostato di sicurezza può significare un difetto della valvola del gas o del termostato; prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura, deve essere sostituito l'eventuale componente difettoso da un tecnico autorizzato.

La Linear S.p.A. declina ogni responsabilità per danni a cose o persone, dovuti a installazione errata, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle normative vigenti e imperizia d'uso.

La Linear S.p.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

Alcuni particolari e accessori illustrati in questo manuale non sono di serie, pertanto il loro costo è da stabilirsi in fase di contratto.

Installation and servicing instructions

Fryers on gas appliances for professional use Series 700, 900, 900-8

Mod.

G1100, G1101, G1102, G1103, G1104, G1120, G1121, G1122, G1140, G1141, G1142

Appliance built in conformity to the European community directives applicable
for  brand.

GB IE II2H3+

LINCAR S.p.A. Reggio Emilia Italy

Italiano	pagina	1-15
English	page	16-30
Français	page	31-45
Deutsch	Seite	46-60
Español	página	61-75

INDEX

Chapt.	Description	Pag.
1	Installation	18
1.1	Normative and prescriptions	18
1.2	Preliminary operations	18
1.3	Appliance positioning	19
1.4	Connection	20
1.5	Technical details and technical plate	24
1.6	Tests and functioning	25
1.7	Transformations	26
2	Using	27
2.1	Important warnings	27
2.2	Starting up	27
3	Maintenance and cleaning	29
3.1	Daily maintenance	29
3.2	Extraordinary maintenance	29
3.3	Control and safety elements	30

1 INSTALLATION

RESERVED TO INSTALLER

1.1 Normative and prescriptions

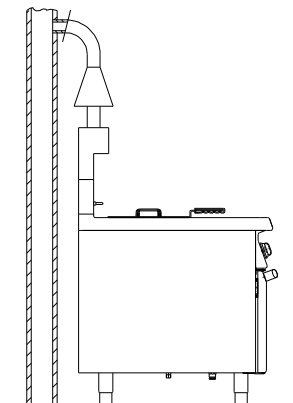
- Read carefully the contents of this handbook, it contains important information and instructions for installation, use, maintenance and product safety. This handbook must be read and studied in all parts, otherwise it will be considered as “Improper Use” and a not correct employment of the LincAR equipment.
- The appliance must be installed inside an environment considered suitable for installation and use by competent authorities. All laws, standards and regulations in force on the installation site must be observed, especially regarding fire prevention.
- Technological connection and appliance installation must be carried out by qualified staff authorized to release a conformity certificate according with the normative in force and current standards.
- All the normative concerning civil town planning and/or industrial in force must be respected inside environment installation of appliance.
- All laws, standards and regulations in force on the installation site must be observed, regarding: gas and flues, electricity, water and steam, drains and waste disposal, forced ventilation/extraction, air intake and air conditioning. All the local and energy supplier authorities’ prescriptions must be respected.
- The installation must be carried out and certified according to the normative in force regarding: work safety and accident prevention regulations, hygiene and health, fire prevention, no-panic safety for activities open to public.
- **The manufacturer declines any kind of responsibility in presence of problems caused by a not correct installation, use or tampering.**

1.2 Preliminary operations

- Make sure that the appliance is supplied complete and it has not been damaged during transport. In case of doubt, do not use it and call the dealer.
- Before appliance connection, check the technical data plate (a duplicate is reported on pag. 25/76) to make sure that the appliance has been tested for the type of gas with which it is to be operated; on the contrary proceed with the transformation operations according to the new gas type following the instructions reported on chapter 1.7 on this handbook.
- Check with the technical data plate that the capacity of pressure reducing valve is sufficient for appliance’s feed.
- Remove protective films and adhesive labels and eliminate all traces of adhesive with petrol. Do not use aggressive solvents to clean plastic parts.

1.3 Appliance positioning

- Install the appliance horizontally, correct the positioning by turning the levelling feet.
- The ½ module appliance installed in standalone configuration, must be fastened to other appliance (employ the holes on appliance side, in correspondance of the top plan, and ask for fixing kit) or to the floor (ask for the foot flange) to avoid possible overturning.
- A shut-off valve (of a type clearly showing the *Open* and *Closed* positions) must always be installed upstream of the appliance in an easily accessible position. Do not use types with removable keys.
- A fitting allowing for the appliance disconnection must be installed downstream of the shut-off valve.
- In case of appliance installation against a wall, the wall must stand up to temperatures of 80°C and it must be fireproof.
- The appliance of this handbook is referring to, must be installed and placed under a suction hood or an exhaust fan to guarantee the disposal of combustion products and vapours, according with normative in force.
- This appliance type are not suitable to built in.
- The appliance (except different disposition on order) is regulated for a functioning with gas G20 and a pressure of 20 mbar.
- Do not interpose a necking between the appliance and the pressure reducing valve. Fit a gas filter upstream of the pressure regulator in order to optimise operating efficiency.
- During initial installation and during maintenance or adaptation to another type of gas, nominal heat input must be measured. It can be measured by using the volumetric method with the aid of a litre counter and a chronometer. After checking connection pressure and the diameter of the burner injector, measure the hourly flow of the gas and compare the recorded value with the value set out in the specifications table under the heading “gas consumption”. Deviation of $\pm 5\%$ from nominal value is permitted.
- Connect the appliance to a special gas pipe with an internal diameter of at least 16 mm for G 1/2” connections and a diameter of at least 20 mm for G 3/4” connections. The coupling must be done in metal and the pipe may be rigid or flexible. Make sure that the flexible metal pipe that is fitted to the gas coupling does not touch overheated parts and is not twisted. Use fixing clips that comply with installation standards. Fit stopcocks or gate valves whose internal diameter is not less than the above connection pipe.



Others instructions for appliances with power more than 14 kW.

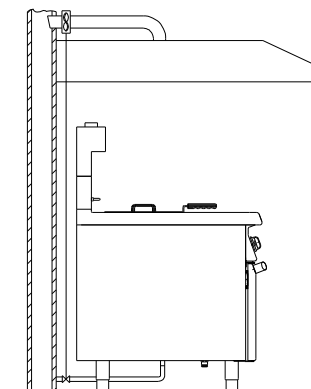
For these kind of appliances it's possible two type of exhaust fume connection.

Connection to fume flue with natural draught.

To connect the appliance to a flue that expels the waste gas into the outside atmosphere, see the illustration.

The fumes are conveyed to the outside atmosphere or to a flue by means of a pipe that can withstand temperatures of up 300°C and which has a diameter that is great as that of the top of the flue.

WARNING: Check that fume evacuation is not hindered by obstruction and/or an excessively long evacuation pipe (maximum length: 3 m).



Installation underneath extraction hood.

If the appliance is installed underneath an extraction hood, comply with the following instructions:

The volume extracted must be greater than the volume of burnt gas generated (see current regulations).

The gas supply to the appliance must be controlled directly by the supply system and must be cut off immediately pressure falls below the prescribed values.

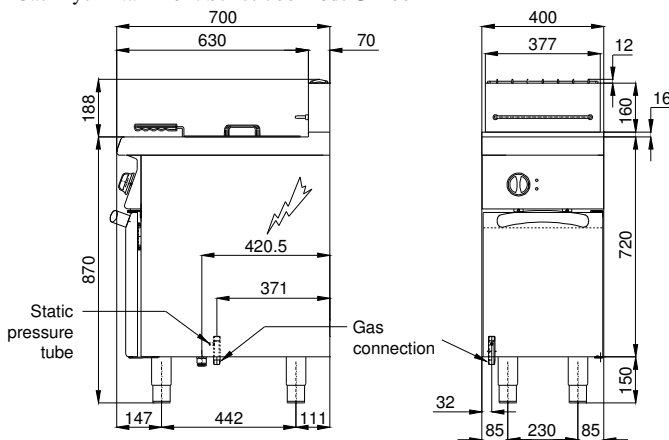
It must be possible to reconnect the gas supply to the appliance only manually.

The end of the appliance's evacuation pipe must be placed inside the hood's base perimeter (see the illustration).

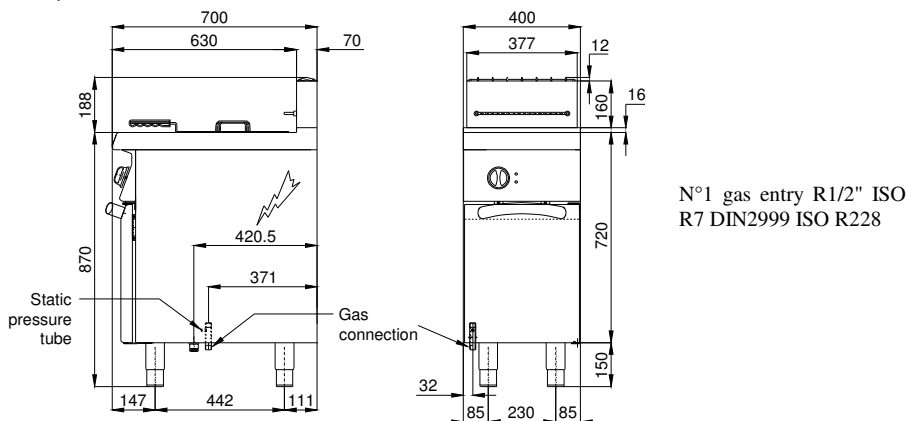
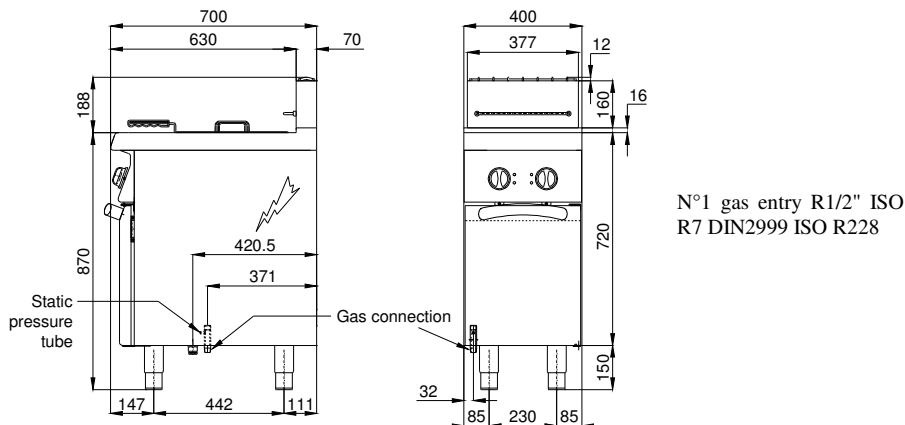
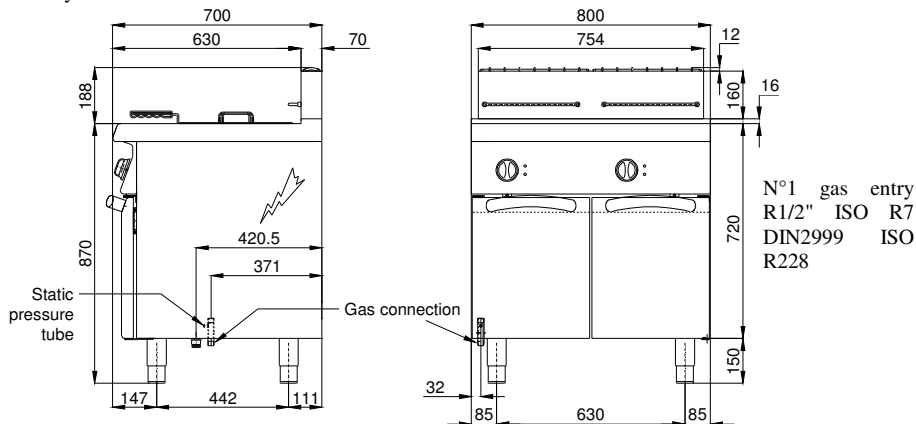
The anti-draught flue is supplied on request

1.4 Connection

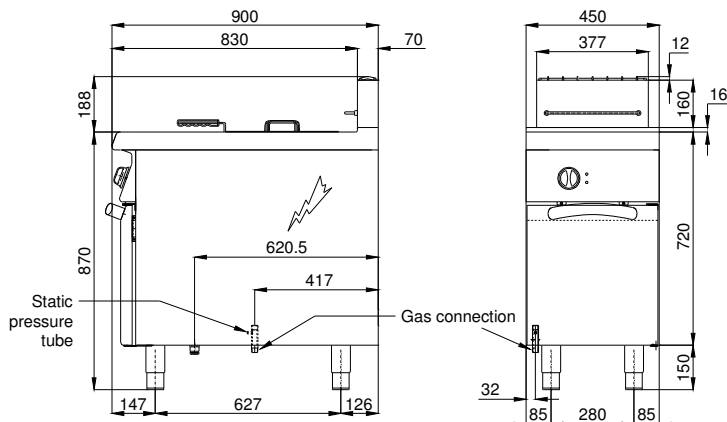
Gas Fryer 1 tank 13 l. Series 700 mod. G1100



N°1 gas entry R1/2" ISO
R7 DIN2999 ISO R228

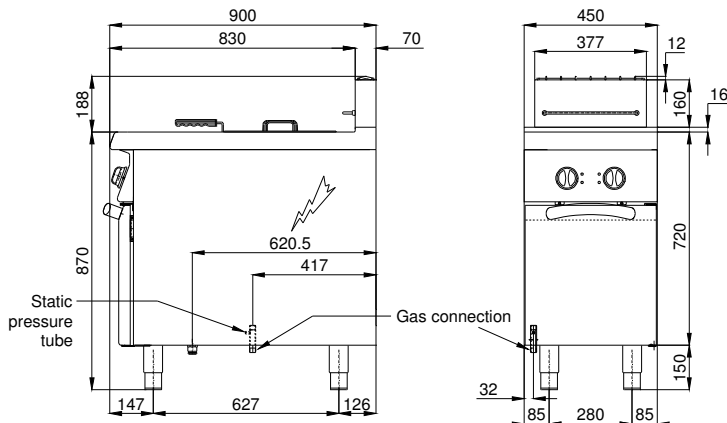
Gas Fryer 1 tank 17 l. Series 700 mod. **G1101**

Gas Fryer 2 tanks 8+8 l. Series 700 mod. **G1102**

Gas Fryer 2 tanks 13+13 l. – 17+17 l. Series 700 mod. **G1103-G1104**


Gas Fryer 1 tank 17 l. Series 900 mod. G1120



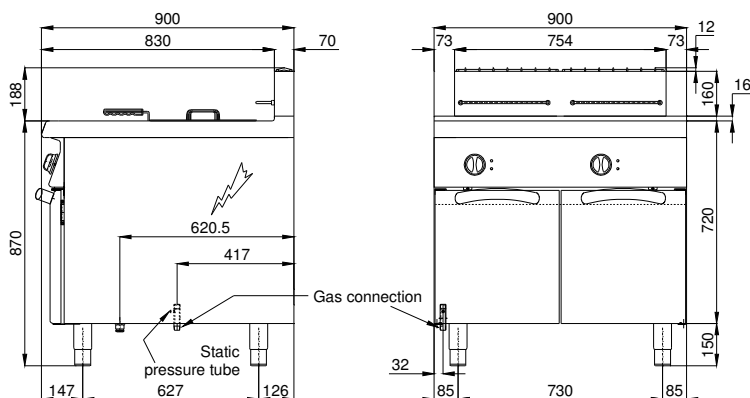
Nº1 gas entry
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Gas Fryer 2 tanks 8+8 l. Series 900 mod. G1121



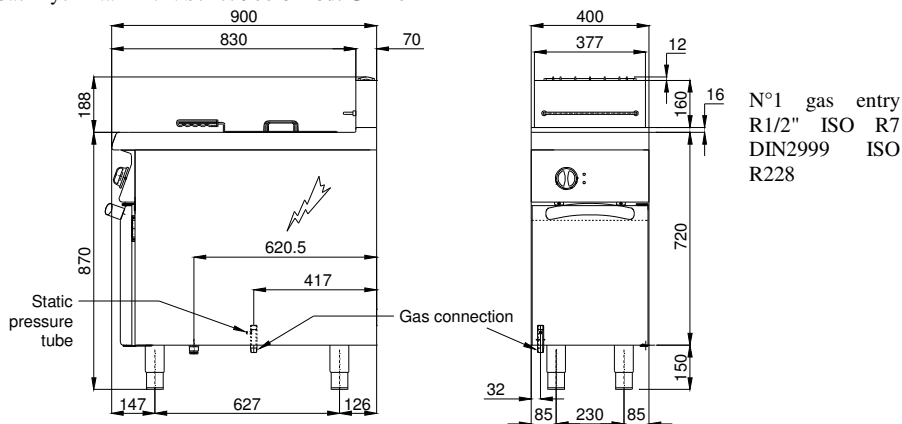
Nº1 gas entry
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Gas Fryer 2 tanks 17+17 l. Series 900 mod. G1122

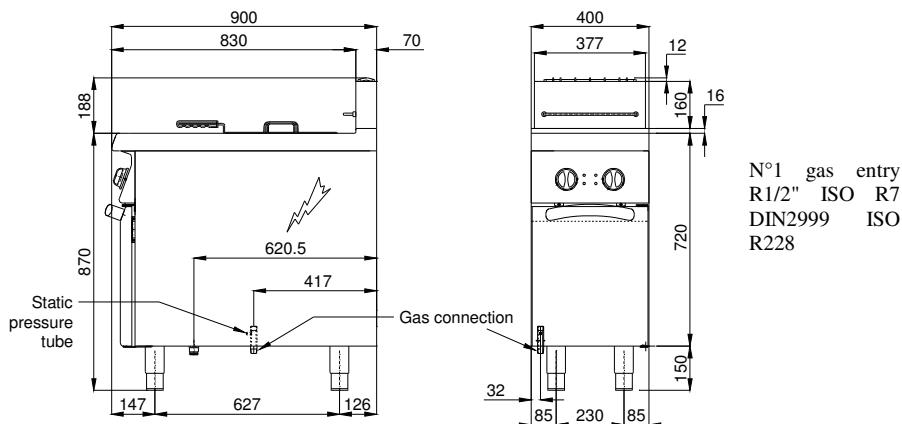


Nº1 gas entry
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

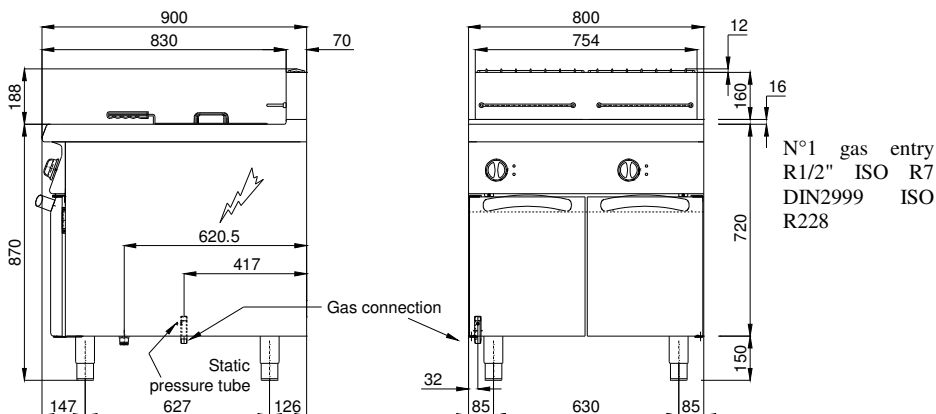
Gas Fryer 1 tank 17 l. Series 900-8 mod. G1140



Gas Fryer 2 tanks 8+8 l. Series 900-8 mod. G1141



Gas Fryer 2 tanks 17+17 l. Series 900-8 mod. G1142



Connecting to the power supply

- Before connecting to the power supply, make sure that the power supply is compatible voltage and frequency values displayed on the technical plate.
- The supplied appliance is designed to perform the operation specified on the technical plate located inside the door.
- To connect the power supply, identify the junction box inside the appliance and connect the power cable with a standardised plug that is adequate to the power intake. Follow the instructions on the terminal clamp. Plug the plug into a power socket that has been properly earthed in compliance with current legislation.
- Before connecting the appliance directly to the main power supply, fit a circuit breaker of adequate capacity whose contacts have a minimum distance of 3 mm.
- At full working, the applied voltage must do not overreach the rated voltage $\pm 10\%$.
- The appliance must also be part of an equipotential system whose efficiency must be tested to ensure compliance with current regulations.

Warning

Before delivery the appliance to the user, it's necessary:

- Check that operates correctly;
- Instruct the user at the correct use.

1.5 Technical details and technical plate

Technical details are reported on following table:

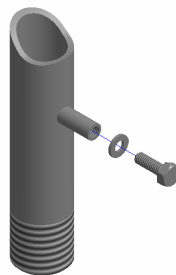
MODEL	Rated output kW	Tank capacity l.	Burner N°	Consumption G20 mbar20 m ³ /h	Consumption G30 mbar28-30 G31 mbar37 Kg/h
G1100	11.5	13	2	1.21	0.91
G1101	16.5	17	3	1.74	1.30
G1102	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1103	11.5+11.5	13+13	4	2.43	1.81
G1104	16.5+16.5	17+17	6	3.49	2.60
G1120	16.5	17	3	1.74	1.30
G1121	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1122	16.5+16.5	17+17	6	3.49	2.60
G1140	16.5	17	3	1.74	1.30
G1141	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1142	16.5+16.5	17+17	6	3.49	2.60

Technical plate:

The technical plate is placed inside the door. Enclosed it's represented a duplicate.

1.6 Tests and functioning

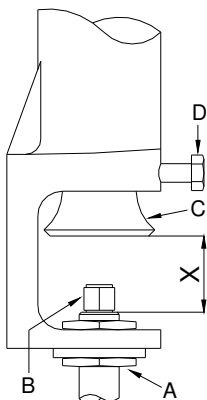
- Check the technical data plate that the appliance has been tested for the type of gas with which it is to be operated, on the contrary to carry on transformation as illustrated on paragraph 1.7
- Check the pressure through the pressure tube reading the following instructions:
 - a) close the central gas cock for safety reason;
 - b) take away the screw and lock washer from pressure outlet;
 - c) connect the graduated manometer (1 mbar = 10 mm c.a.) and turn on the appliance to maximal power;
 - d) check that the pressure value corresponds to reported value of schedule in the paragraph 1.5;
 - e) close the central gas cock, remove the manometer, close the pressure outlet and place again the lock washer (don't forget it!).
- Check that the gas system has no leak. To employ always a leak finder and to do operation with doors and windows open.
- Suction system: to check that the air velocity is sufficient for a good draft and at the same time do not cause air draft dangerous for combustion and for staff safety. Note: The air quantity necessary for combustion is $2\text{m}^3/\text{h} \times \text{kW}$ of installed power.
- To check the correct burner ignition and combustion (blue flame).
- To check operation of the safety device in the event of the flame failure.
- To instruct user about use, maintenance and safety norms appliance.



1.7 Transformations

Operations described in this paragraph are to be carried out only in case of use of a gas type different from the one indicated on technical plate.

A = Nozzle fixing nut **B** = Nozzle **C** = Primary air supply adjusting bush **D** = Bush locking bolt



Replacing main burner nozzle:

- The general gas cock must be closed;
- Open the open base doors;
- Remove oil collection trays;
- Unscrew the burner nozzle (B) and replace it with the one right for gas type used (see Tab. 1).

Tab. 1

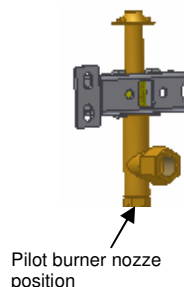
All the Models	Methane G20	Butane/Propane G30/G31
	180L	120K

Replacing the pilot burner nozzle:

- Unscrew screwed-on cap;
- To substitute the nozzle with the one right for gas type used consulting the table 2;
- Reassemble all the parts checking the seal.

Tab. 2

All the Models	Methane G20 N°	Butane/Propane G30/G31 N°
	35	20



Primary air regulation:

- Unscrew the bolt (ref. D) that fixes the bush that adjust the primary air supply (ref. C);
- Position the bush (ref. C) at distance **X** according to the type of gas installed (see tab. 3);
- Tighten the fixing bolt again (ref. D);
- Seal the adjusted part with varnish to prevent tampering.

N.B. The primary air supply has been correctly adjusted when it can be guaranteed that the flame will not detach itself when the burner is cold and if there is no blow-back when the burner is hot.

Once the gas conversion operations have been completed, check the dismantled parts for leaks using soapy water or foam products. Do not search for leaks with naked lights.

Tab. 3

All the Models X =	Methane G20 (mm)	Butane/Propane G30/G31 (mm)
	10	20

- After the necessary transformation and substitution, reassemble precisely every removed parts for testing to come back to original situation.
- To apply on the technical plate, in the appropriate space, the complementary little plate with the characteristics of new gas type installed.

NC 1040		LINCAR spa Reggio Italy				CE 1312 PIN 1312B04178			
MOD.		CAT	Pmb	G30/G31	G20	G25			
		I12H3+	mb	30/37	20		IT	CH	
CDD.		I12H3+	mb	28/37	20		ES		
		I12H3+	mb	28/37	20		GB	IE	
Tipo A		MATR.	I12H3+	mb	30/37	20	PT		
			I12E+3+	mb	28/37	20	25	FR	BE
V ac		kW	Hz	I12ELL3B/P	mb	50/50	20	20	DE
3/				I12H3B/P	mb	50/50	20		AT
									CH
SDn kW		G30/G31 Kg/h	G20 # 2H,2E,2E+ # P=20mb						

Complementary little plate

G31 # 3+ # P=37mb

2 USING - RESERVED TO USER

2.1 Important warnings

- To read carefully this section's instruction which are very important for use, maintenance and appliance safety. This handbook must be ridded and study in all parts, otherwise il will be consider as " Improper Use " and a not correct employ of the Lincar equipment.
- Attention ! The warranty is out of validity if the ordinary or extraordinary maintenance operations are not executed or it are executed partially.
- To take care of this handbook to use it every time it's necessary.
- The appliance illustrated in this handbook must be employed only from qualify staff.
- The appliance must be employed only for a professional cooking: other use would be improper therefore dangerous.
- The appliance functioning, create high temperature on some internal and external surfaces, with which user could get in touch so it's necessary the highest attention!
- The operation of the machine must always happen under surveillance.
- Don't wash the appliance with direct or high pressure jets of water.
- To disconnect the appliance in case of breakdown or bad functioning, closing the general gas cock and disconnect it from electrical system.
- Every maintenance operation, every repairs or substitution, must be done from qualify staff or assistance centre. Use only original spare parts.
- Do not obstruct air vents or heat dissipation openings.
- During the normal functioning the tank contain hot oil. Please be careful that water do not enter into the tank to avoid accident to the user. For this reason the fryer should not be installed near appliance as pasta cookers or others type that can create this kind of risk.

2.2 Starting up

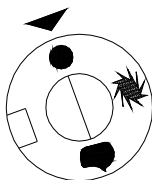
- Before using the appliance for the first time, remove all packing and thoroughly clean all protective grease from the tank and the receptacles in the following manner:
 - a) Fill the tank to the brim with water and normal detergent, turn on heat and boil for a few minutes;
 - b) Drain the water through the drain tap and rinse the tank with plenty of clean water;

- c) Shutt off the tap and pour in frying oil above the MIN mark and below the MAX mark.

WARNING: Old oil catches fire at a lower temperature and makes froth that tends to boil over. Remember that placing food that is too moist and placing too much food in the fryers contributes to the formation of froth that may boil over.

Appliances with electric-gas valve

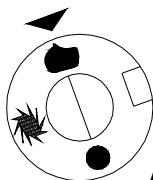
Everything
switched off



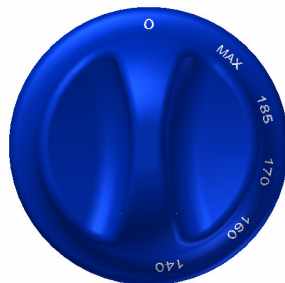
Switch-on



Operation



A



B

- The appliance has a gas valve with a 1N 230V AC 50 Hz power supply.
- Use the main switch to start up.
- Turn the knob (ref. **B**) clockwise by one notch. The green led will light up.

Lighting the pilot light

- Open the gas stopcock behind the appliance.
- Open the door/doors.
- Turn the knob (ref. **A**), press it at the “Switch-on” position and keep it pressed until the pilot flame comes on and stays lighted.

Lighting the main burner

- Turn the knob (ref. **A**) to “Operation” position.
- If the pilot light goes out, the valve will automatically shut off the gas flow and the main burner will then also go out.
- Turn the knob (ref. **B**) to set at the required temperature.
- The orange control light stays on when the heating elements are under operation. As soon as the oil has reached the set temperature the orange light goes off. When the temperature drops below the set value the burners are switched on automatically.

Turning off the main burner

- Turn the knob (ref. **B**) back to “0” position.
- Turn the knob (ref. **A**) back to the “Switch-on” position.

Total shutdown

- Turn the knob (ref. **A**) to “Everything switched off” position and turn off the gas stopcock behind the appliance.
- Switch off the circuit breaker.
- Place the lid on the frying compartement/frying compartements.

Draining the oil

- In order to drain the basin of the used oil, allow the oil to cool, open the fryer’s door, fit the oil collection basin with the relevant filter, if it has not already been inserted, and open the drain cock. The oil is discharged through the cock and the basin empties. To keep the oil at its best, it is advisable to leave it in a cool place once it has been filtered.

3 MAINTENANCE AND CLEANING RESERVED TO USER

3.1 Daily maintenance

- At the end of working day, clean the appliance, both for reason of hygiene and to prevent operating faults.
- Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply.
- Do not wash the appliance with direct or high pressure jets of water and do not use metal pads, brushes or scrapers in normal steel. If necessary, use stainless steel pads, rubbing it on silking sense.
- The steel parts must be washed with tepid water and neutral detergent, rinsed and dry with a soft cloth. The appliance lustre is keep along cleaning it with liquid POLISH.
- Do not wash the appliance or the floor with hydrochloric acid.
- If the appliance is not employ for a long time, it’s necessary to clean it with a soft cloth and Vaseline oil in order to make a protective film.
- Oil collecting tank: check regularly that the oil level does not reach the brim of the oil collector and that the filter is free. Empty it regularly and clean the filter. The pull-out handle on the top edge makes it easier to catch hold of the tank.

3.2 Extraordinary maintenance

- Once a year, realize a complete check of the appliance by a qualify technician.
- We recommend to ask for a Lincar assistance centre to stipulate a yearly maintenance contract.

3.3 Control and safety elements

- If the appliance is not used for a long time or if it does not work or works irregularly, the gas stopcock upstream of the appliance must be shut off.
- All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance by opening the door or after removing the front panel.
- All the couplings use a nut and bi-cone, so great care must be taken in handling these components. If the part is damaged during dismantling or reassembly it must be replaced with a new one.
- If the oil exceeds the set temperature, the safety thermostat breaks the contact with the thermocouple. To restart the appliance, open the door and press the red push-button. Warning. As the safety thermostat may have been triggered by a faulty gas valve or thermostat, any faulty parts must be replaced by an authorised technician before the appliance is started up again.

Lincar S.p.A is not responsible for damages to thing or people due to a wrong installation, appliance tampering, improper use, bad maintenance or no observation of normative in force. If considerate appropriate, Lincar S.p.A. reserves the right to make modifications without notice and in every moment. Some particulars and accessories illustrated in this handbook are not mass produced item so its extra costs are to check at contract release.

Manuel d'installation, utilisation et entretien

Friteuses sur meuble à gaz Série 700, 900, 900-8

Mod.

G1100, G1101, G1102, G1103, G1104, G1120, G1121, G1122, G1140, G1141, G1142

Les appareils sont produits conformément aux directives de la communauté,
applicables pour la signature 

FR BE II2E+3+

LINCAR S.p.A. Reggiolo Italy

Cod. 90000310 Rev. 3

Italiano	pagina	1-15
English	page	16-30
Français	page	31-45
Deutsch	Seite	46-60
Español	página	61-75

INDEX

Chap.	Description	Pag.
1	Installation	33
1.1	Normatives et prescriptions	33
1.2	Opérations préliminaires	33
1.3	Positionnement appareil	34
1.4	Laçages	35
1.5	Données techniques et étiquette caractéristique	39
1.6	Fonctionnement et essai	40
1.7	Transformation	41
2	Utilisation	42
2.1	Informations importantes	42
2.2	Mise en service	43
3	Entretien et nettoyage	44
3.1	Entretien habituel	44
3.2	Entretien extraordinaire	44
3.3	Elements de contrôle et sécurité	45

1 INSTALLATION

PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

1.1 Normatives et prescriptions

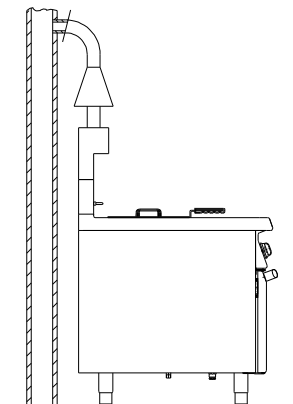
- Ce manuel est à lire avec attention car il fournit indications et informations très importants au sujet de l'installation, l'utilisation, l'entretien et surtout la sûreté de l'appareil. Ce manuel est à étudier et lire dans tout ces parts. Le manque de ça sera à considérer comme "Usage impropre" et donc comme emploi pas correct de l'appareil Lincar.
- L'installation et l'emploi des appareils, doivent se dérouler exclusivement dans un environnement qui soit convenable selon les établissements compétentes et surtout conforme aux normatives et prescriptions en matière de prévention des incendies.
- Le système technologique et l'installation des appareils sont à effectuer par personnel qualifié, autorisé à élargir certification de conformité aux normatives en force.
- Dans l'environnement d'installation, les lois, les normatives en force en matière de construction civile et/ou industrielle doivent être respectées.
- Il faut aussi que toutes les normatives en force et les lois concernant le gaz, les carreaux, électricité, eau, vapeur, déchargement et élimination déchets, ventilation/aspiration forcé, introduction d'air et éventuel traitement soient respectées. Il faut aussi que les normatives et les éventuelles prescriptions des établissements fournisseurs d'énergie et des institutions locales soient respectées.
- L'installation sera effectuée et certifiée en conformité aux normatives en force qui comprends aussi la matière des accident de travail, hygiénique et sanitaire, de prévention contre les incendies et la prévention du panique pour tous les endroits ouverts au publique.
- **Le fabricant n'est pas responsable au sujet de mauvais installation, utilisation pas correcte ou altération.**

1.2 Opérations préliminaires

- Avant d'installer l'appareil, il est convenable de vérifier son bon état, dans le cas contraire n'utiliser pas l'appareil et s'adresser au revendeur.
- Avant d'installer l'appareil, il est convenable de vérifier que toutes les informations de l'étiquette (illustrée à pag. 40/76) soient correspondent à ces du réseau de distribution. Au contraire il faut effectuer la transformation en se référent aux indications illustrées dans le paragraphe "Transformation" de ce manuel.
- Vérifier avec les données de l'étiquette technique que le réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil
- Enlever les pellicules de protection. Eliminer les résidus de colle avec solvants neutre pour les parties en plastique.

1.3 Positionnement appareil

- Effectuer le planage et le nivellement de l'appareil en agissant sur les pieds.
- Les appareils à ½ module installé singulièrement, sont à ancrer d'une manière stable avec autre appareil (utiliser les trous prédisposé à coté de la machine au niveau du plan supérieur et demander pour le kit de fixage) ou au sol (demander pour le pied bride d'attache) pour éviter un renversement.
- Toujours installer un robinet d'arrêt en amont de l'appareil; choisir un robinet ou la position *Ouvert/Fermé* est facile à lire et le placer près de l'appareil, facilement accessible. Ne pas installer un robinet à clé amovible.
- Pour pouvoir isoler l'appareil, prévoir un raccord à trois pièces en aval du robinet.
- Dans le cas d'installation à paroi, il faut vérifier que les matériaux de construction de la paroi soient convenable à supporter longtemps hautes température de 80°C et qui soient construites avec matériaux inflammables.
- Les appareils auxquels ce manuel se réfère, sont à installer toujours au dessus d'une hotte d'aspiration ou d'un système aspirante qui assure l'éliminations des produits de la combustion et des vapeurs de la cuisson selon les normative en force.
- Ces appareils ne sont pas à encastrer!
- L'appareil est normalement réglé pour fonctionnement avec gaz G20 à une pression de 20 mbar, sauf disposition différentes au moment de la commande.
- Ne pas interposer des réduction de section entre le réducteur et l'appareil. Il est convenable de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.
- Lors de la première installation et lors de toute les intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure se réalise, en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer le débit horaire du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau des données techniques sous la voix "consommation de gaz". La tolérance admise est de $\pm 5\%$ de la valeur nominale.
- Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne pas inférieure au 16 mm de diamètre pour le raccord de G 1/2" et, pour le raccord de G 3/4", ayant un diamètre pas inférieure à 20 mm. Le raccord doit être en métal et le tuyau peut être rigide ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas des pièces surchauffées et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser de colliers de serrage conformes aux normes d'installation. Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne pas inférieur au tuyau de raccordement susmentionné.



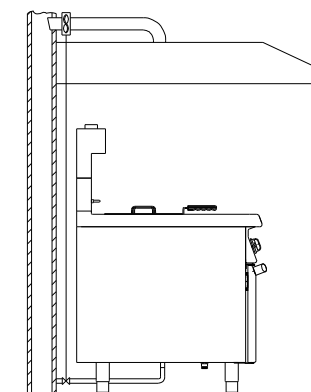
Autres instructions pour appareils avec puissance supérieure au 14 kW.

Pour ce type d'appareil existent deux types de connections qui concerne la décharge fumées.

Raccordement à un carneau à tirage naturel.

L'installation des appareils avec évacuation des gaz brûlés vers l'extérieur avec une cheminée doit être réalisé selon la figure à coté. Le chemin s'effectue vers l'extérieur ou dans une cheminée avec une conduite appropriée, résistant à une température de 300°C, d'un diamètre égal au champignon.

ATTENTION: Cette intervention doit garantir que l'évacuation des fumées ne soit pas empêchée par des obstructions et/ou par une longueur excessive du tuyau d'évacuation (longueur maximum 3 m).



Raccordement sous hotte aspirante.

Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes soient respectées:

Le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la réglementation en force).

L'alimentation du gaz à l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'interrompre si le débit descende sous les valeurs prescrites.

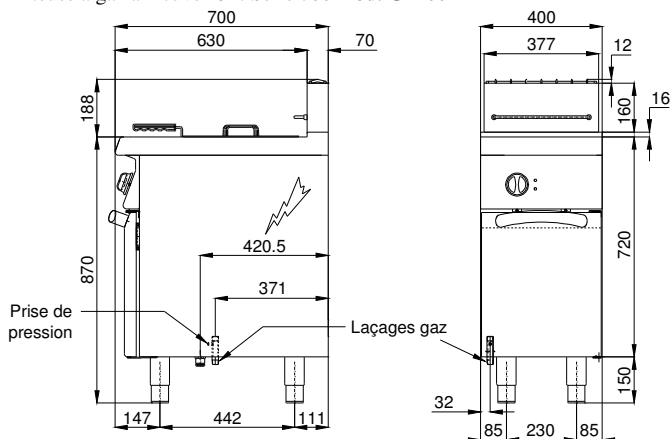
Le retour de l'admission du gaz à l'appareil sera à faire seulement manuellement.

La partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil, doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte (voir fig.).

La cheminée anti-vent est fournie sur demande

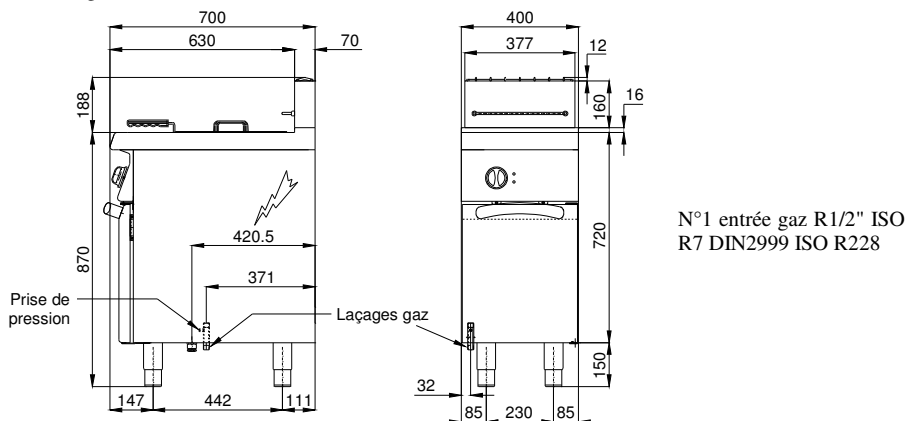
1.4 Laçages

Friteuse à gaz à 1 cuve 13 l. Série 700 **mod. G1100**

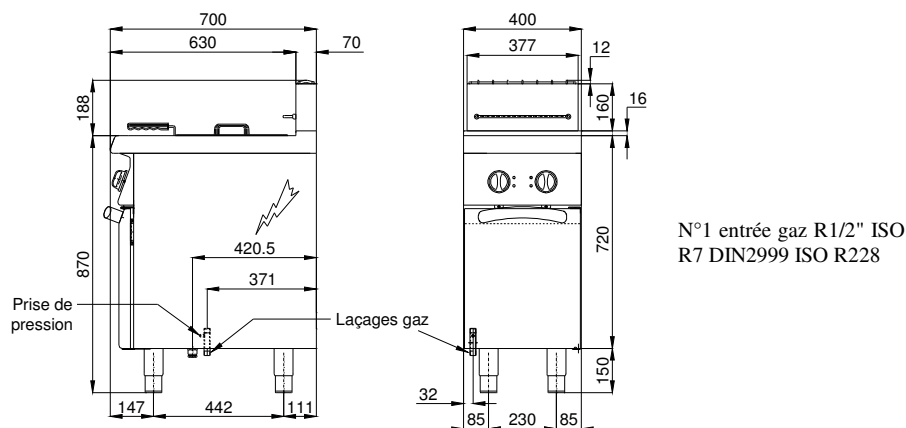


N°1 entrée gaz R1/2" ISO
R7 DIN2999 ISO R228

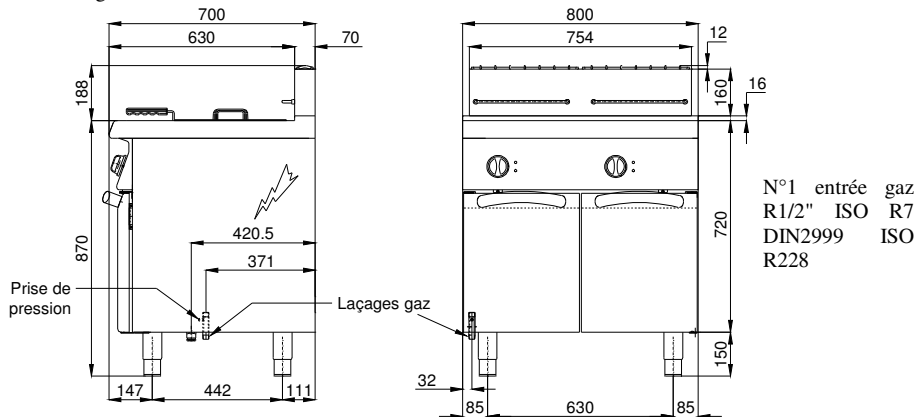
Friteuse à gaz à 1 cuve 17 l. Série 700 mod. G1101



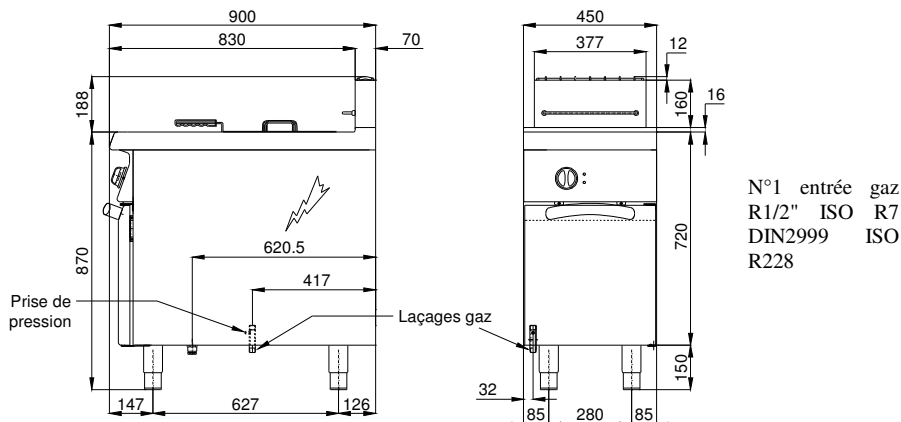
Friteuse à gaz à 2 cuves 8+8 l. Série 700 mod. G1102



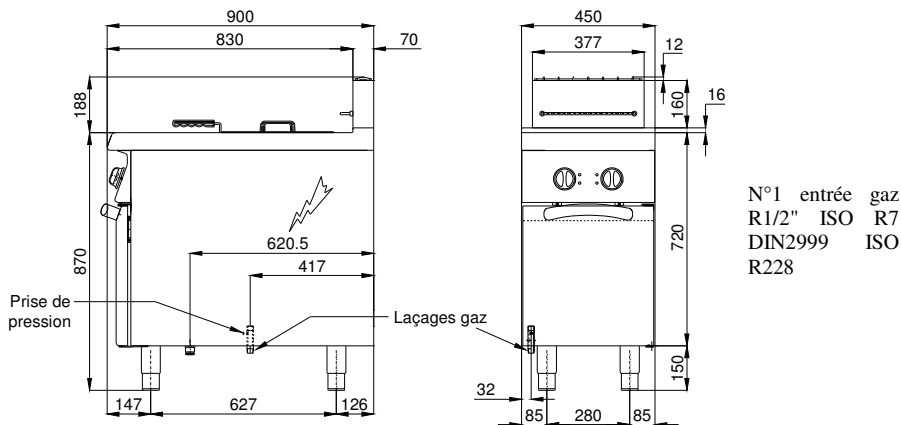
Friteuse à gaz à 2 cuves 13+13 l. – 17+17 l. Série 700 mod. G1103-G1104



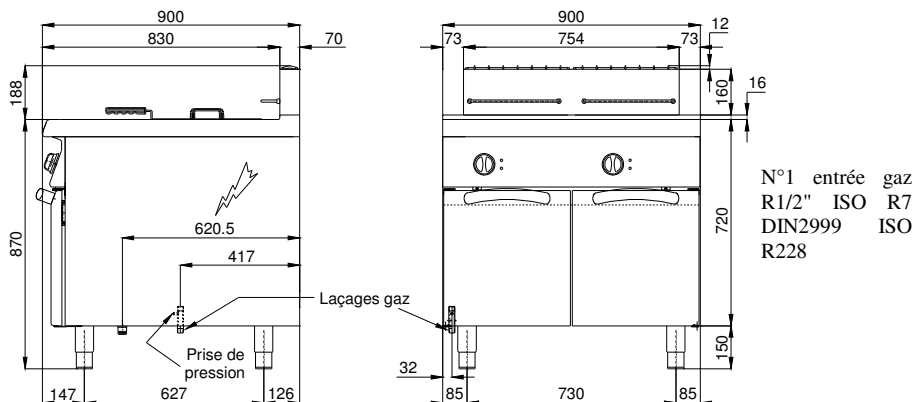
Friteuse à gaz à 1 cuve 17 l. Série 900 mod. G1120



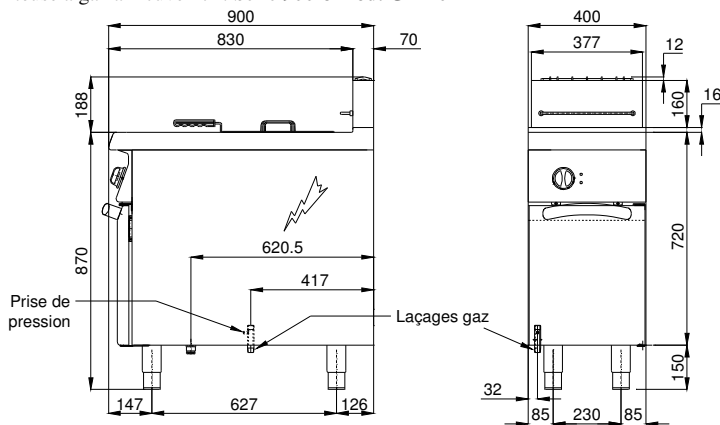
Friteuse à gaz à 2 cuves 8+8 l. Série 900 mod. G1121



Friteuse à gaz à 2 cuves 17+17 l. Série 900 mod. G1122

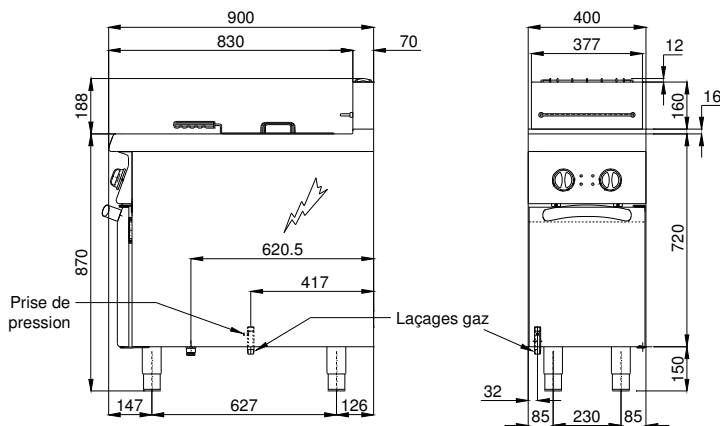


Friteuse à gaz à 1 cuve 17 l. Série 900-8 mod. G1140



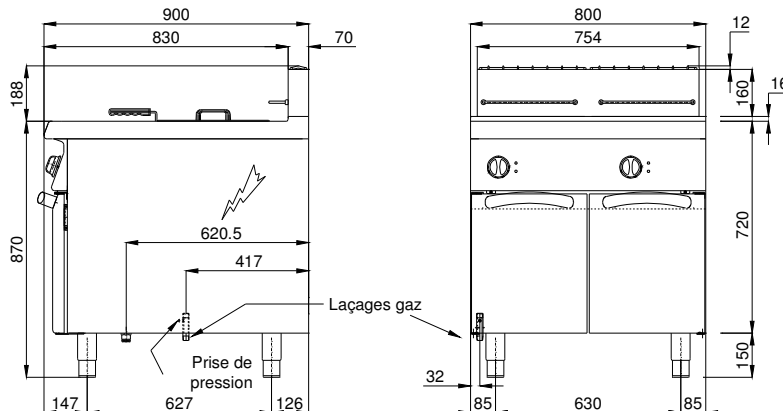
N°1 entrée gaz
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Friteuse à gaz à 2 cuves 8+8 l. Série 900-8 mod. G1141



N°1 entrée gaz
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Friteuse à gaz à 2 cuves 17+17 l. Série 900-8 mod. G1142



N°1 entrée gaz
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Branchement au réseau

- Avant de procéder au branchement électrique, s'assurer que la tension et la fréquence reportées sur la plaquette technique correspondent aux valeurs de l'installation d'alimentation utilisée.
- L'appareil est livré prévu pour fonctionner avec les valeurs indiquées sur la plaquette technique positionnée à l'intérieur de la porte.
- Pour exécuter le branchement, repérer la boîte de dérivation à l'intérieur de l'appareil et brancher le câble d'alimentation, équipé de fiche normalisée et adapté à la charge absorbée, en respectant les références reportées sur le bornier. Enfin, brancher l'appareil à une prise de courant adéquate, en s'assurant d'abord que cette dernière soit équipée d'un contact de terre efficace et conforme aux normes en vigueur.
- Pour un branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire adapté à la charge et ayant une distance minimum d'ouverture des contacts de 3 mm.
- La tension d'alimentation, avec la machine en fonction, ne doit pas s'écarter de la valeur de tension nominale de plus de $\pm 10\%$.
- De plus, l'appareil doit être branché à une installation équipotentielle dont le fonctionnement correct doit être opportunément vérifié selon les prescriptions des normes en vigueur.

Important

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

- Vérifier qu'il fonctionne correctement;
- Communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

1.5 Données techniques et étiquette caractéristique

Ci-dessus le tableau des données techniques:

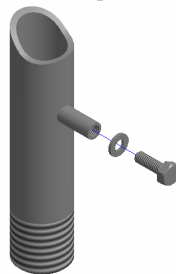
MODEL	Puissance nominale kW	Cap.te bac l.	Bruleurs N°	Consom_ mation G20 mbar20 m³/h	Consom_ mation G25 mbar25 m³/h	Consom_ mation G30 mbar28-30 G31 mbar37 Kg/h
G1100	11.5	13	2	1.21	1.42	0.91
G1101	16.5	17	3	1.74	2.03	1.30
G1102	6+6	8+8	2	1.27	1.48	0.94
G1103	11.5+11.5	13+13	4	2.43	2.83	1.81
G1104	16.5+16.5	17+17	6	3.49	4.06	2.60
G1120	16.5	17	3	1.74	2.03	1.30
G1121	6+6	8+8	2	1.27	1.48	0.94
G1122	16.5+16.5	17+17	6	3.49	4.06	2.60
G1140	16.5	17	3	1.74	2.03	1.30
G1141	6+6	8+8	2	1.27	1.48	0.94
G1142	16.5+16.5	17+17	6	3.49	4.06	2.60

Etiquette caractéristiques:

L'étiquette est appliqué à l'intérieure de la porte. Ici il y a une copie.

1.6 Fonctionnement et essai

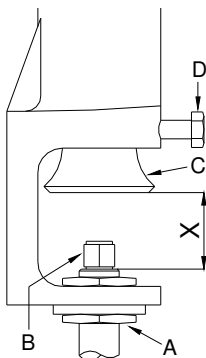
- Vérifier avec l'étiquette caractéristiques que l'appareil soit testé pour le type de gaz disponible dans le réseau, au contraire effectuer la transformation en suivant les instructions du paragraphe 1.7
- Effectuer le contrôle de la pression à travers la prise de pression en suivant les opérations illustrés:
 - a) fermer le robinet principal du gaz;
 - b) enlever la vis et la rondelle d'étanchéité de la prise de pression;
 - c) connecter le manomètre gradué en mbar (1 mbar = 10 mm c.a.) et allumer l'appareil à la puissance maximale;
 - d) vérifier que la pression soit dans les valeurs indiqués dans le tableau du paragraphe 1.5;
 - e) après le contrôle, fermer le robinet principale du gaz, enlever le manomètre et fermer la prise de pression n'oubliant pas de replacer la rondelle d'étanchéité.
- Vérifier avec attention que le système du gaz n'ait pas des pertes de gaz, à ce sujet n'utiliser jamais des flammes libres mais un détacheur à échappement de gaz et les opérations sont à faire à fenêtres et portes ouvertes.
- Vérifier la vitesse d'aspiration de l'air du système d'aspiration; il doit avoir un bon tirage au même temps pas provoquer des courant trop forte et dangereuse pour la combustion et pour la santé des utilisateurs. Note: l'air nécessaire à la combustion corresponde à $2\text{m}^3/\text{h} \times \text{kW}$ de puissance installée.
- Vérifier le correct allumage des brûleurs et le bon couleur de la flamme.
- Vérifier le correct fonctionnement du dispositif de sûreté dans le cas d'absence de flamme.
- Enseigner aux utilisateurs le correct fonctionnement, l'entretien et les normatives de sûreté de l'appareil.



1.7 Transformation

Les opérations illustrées dans ce paragraphe sont à effectuer seulement dans le cas d'emploi avec un type de gaz différent duquel indiqué sur l'étiquette caractéristique.

A = Ecrrou fixe porte-buse **B** = Buse **C** = Bague réglage air primaire **D** = Vis de blocage bague



Remplacement buse brûleur principal:

- Vérifier d'abord que le robinet général du gaz soit fermé;
- Ouvrir les portes du placard;
- Extraire les bassins de ricolte de l'huile;
- Dévisser le buse (B) et le substituer avec ce du type convenable au type de gaz employé (voir tableau 1).

Tab. 1

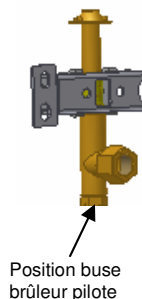
Tous les modèles	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25	Butane/Propane G30/G31
	180L	190L	120K

Remplacement buse brûleur pilote:

- Dévisser le bouchon à vis;
- Extraire la buse et la remplacer par le type convenable au gaz utilisé en suivant les indications du tableau 2.
- Remonter toutes les parties en contrôlant l'étanchéité avec un produit moussant.

Tab. 2

Tous les modèles	Gaz naturel G20/G25 N°	Butane/Propane G30/G31 N°
	35	20



Règlage de l'air primaire:

- Dévisser la vis de fixation (réf. D) de la bague de réglage air primaire (réf. C);
- Positionner la bague (réf. C) à la distance **X** en fonction du type de gaz installé (voir tableau 3);
- Visser de nouveau la vis de fixation (réf. D);
- Sceller avec du vernis le composant réglé afin d'éviter les altérations.

Remarque: Le réglage de l'air primaire peut être considéré comme exécuté correctement quand il est sûr que la flamme ne s'éteint pas avec le brûleur froid et qu'aucun retour de flamme ne se produit pas avec le brûleur chaud.

Après avoir terminé les opérations de conversion du type de gaz, contrôler l'étanchéité des pièces qui avaient été démontées avec l'essai des bulles de savon ou avec des substances moussantes appropriées: il est interdit l'utilisation de flammes nues pour le contrôle de la présence de fuites de gaz.

Tab. 3

Tous les modèles X =	Gaz naturel G20/G25 (mm)	Butane/Propane G30/G31 (mm)
	10	20

- Suite aux réglages et substitutions désirés, remonter tous les parties avec attention pour tourner à la même condition initiale.
- Dé que les opérations sont complétées, appliquer sur l'étiquette caractéristique, dans l'endroit approprié, l'étiquette complémentaire qui indique toutes les caractéristiques du nouveau gaz installé.

NC 1040	LINCAR spa Reggiolo Italy					CE 1312 PIN 1312B04178
MOD.	CAT	Pmb	G30/G31	G20	G25	
	I12H3+	mb	30/37	20		IT CH
COD.	I12H3+	mb	28/37	20		ES
	I12H3+	mb	28/37	20		GB IE
Tipo A	MATR.	I12H3+	mb	30/37	20	PT
		I12E+3+	mb	28/37	20	25 FR BE
V ac 3/	kW	Hz	I12ELL3B/P	mb	50/50	20 20 DE
			I12H3B/P	mb	50/50	20 AT CH
SDn kW	G30/G31 Kg/h	G20 # 2H,2E,2E+ # P=20mb				

Etiquette complémentaire

G31 # 3+ # P=37mb

2 UTILISATION - PARTIE DESTINEE A L'UTILISATEUR

2.1 Informations importantes

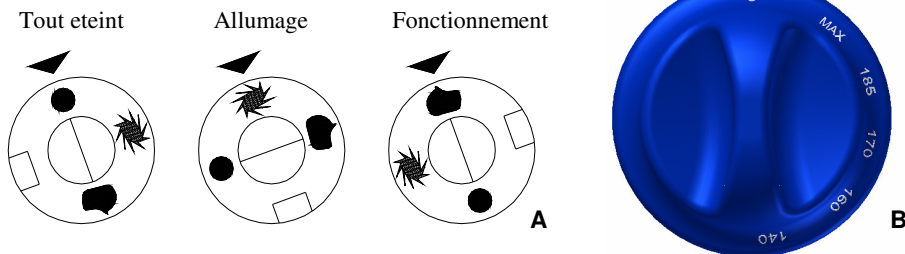
- Lire avec attention les instructions de la partie suivante car elle fournit des indications très importants concernant l'emploi, l'entretien, et surtout la sûreté de l'appareil. Ce manuel est à étudier et lire dans tout ces parts. Le manque de ça sera à considérer comme "Usage impropre" et donc comme emploi pas correct de l'appareil Lincar.
- Attention ! La garantie n'est pas valable si les opérations de maintenance ordinaire ou extraordinaire ne sont pas exécutés ou sont exécutés partiellement.
- Garder avec attention ce manuel d'instruction au but de pouvoir l'employer tout le fois qu'il soit nécessaire.
- L'appareil illustre dans ce Manuel doit être utilisée seulement par personnel formé à son utilisation.
- L'appareil de ce manuel est à utiliser seulement pour la cuisson professionnelle, il est interdit de l'employer pour des utilisations différents qui ne sont pas convenable donc dangereux.
- Le fonctionnement de l'appareil origine des températures très élevées au niveau de surface externe et interne avec lesquelles l'utilisateur peut entrer en contact, il faut donc faire attention!
- Le fonctionnement de l'appareil doit être toujours surveillé!
- Ne laver pas l'appareil avec des jettes d'eau directe ou à haute pression.
- Désactiver l'appareil dans le cas de mauvais fonctionnement en fermant le robinet central du gaz et en désactivant la connections électrique.
- Les parties consommées sont à substituer et à réparer par le personnel du centre assistance qualifiée. Il faut réclamer seulement partie originelles.
- Ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou de sortie du chaleur.
- Pendant le normal fonctionnement, la cuve contient huile chaud. Il est nécessaire de faire attention que de l'eau ne soit pas versé par erreur dans la cuve. C'est pour cette raison que la friteuse ne doit pas se trouver à coté d'appareil comme le chaudron pour la pâte ou autres appareil qui puissent causer le même risque.

2.2 Mise en service

- Avant de mettre en fonction l'appareil pour la première fois, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer avec attention la cuve et les paniers pour éliminer les graisses industrielles de protection en opérant de la façon suivante:
 - a) Remplir la cuve jusqu'au bord avec de l'eau et du détergent normal, mettre en fonction le chauffage et porter à ébullition pendant quelques minutes;
 - b) Vider l'eau à travers le robinet de vidange et rincer abondamment la cuve avec de l'eau propre;
 - c) Fermer le robinet et verser de l'huile à frire au moins jusqu'à l'encoche de MIN et pas au-delà de l'encoche de MAX

ATTENTION: Il faut faire très attention au fait que la vieille huile a un point d'inflammabilité plus bas et que sa mousse tend à déborder. Il faut encore considérer qu'introduire des aliments trop humides et en quantité excessive contribue également à la formation de mousse qui peut déborder.

Appareils avec vanne gaz électrique



- L'appareil est équipé d'une vanne gaz avec alimentation électrique 1N 230V CA 50 Hz.
- Enclencher (ON) l'interrupteur principal.
- Tourner la poignée (ref. **B**) d'un déclic dans le sens des aiguilles d'une montre. La diode verte s'allumera.

Allumage pilote (veilleuse)

- Ouvrir le robinet du gaz en amont de l'appareil.
- Ouvrir la porte/les portes.
- Tourner et appuyer sur la poignée (ref. **A**) sur la position "Allumage" et la maintenir appuyée jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume et reste allumée.

Allumage brûleur principal

- Tourner la poignée (ref. **A**) sur la position "Fonctionnement".
- Si la flamme pilote s'éteint, la vanne bloque automatiquement le flux du gaz, ainsi le brûleur principal s'éteint.
- Tourner la poignée (ref. **B**) et la placer dans la position avec l'indication correspondant à la température désirée.
- Le voyant de contrôle orange reste allumé pendant le fonctionnement des éléments chauffants. Dès que l'huile atteint la température programmée, le voyant orange s'éteint.

Lorsque la température descend au-dessous de la valeur programmée, les brûleurs s'enclenchent automatiquement.

Extinction brûleur principal

- Reporter la poignée (ref. **B**) sur la position "0".
- Reporter la poignée (ref. **A**) sur la position "Allumage".

Extinction totale

- Reporter la poignée (ref. **A**) sur la position "Tout éteint" et fermer le robinet du gaz en amont de l'appareil.
- Déclencher (OFF) l'interrupteur principal.
- Mettre le couvercle sur la/les cuve/cuves.

Vidange de l'huile

- Pour vidanger du bac l'huile utilisée, attendre que l'huile soit froide, ouvrir le capot de la friteuse, positionner le bac de récolte de l'huile avec le filtre relatif si le bac n'est pas déjà inséré et ouvrir le robinet. L'huile sortira du robinet et le bac se videra. Pour mieux conserver l'huile, il est conseillé, une fois filtrée, de la déposer dans un lieu frais.

3 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATEUR

3.1 Entretien habituel

- Il est nécessaire de nettoyer l'appareil a la fin d'une journée de travail pour raison d'hygiène et pur éviter dérangements.
- Disjoindre la tension de l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes in acier commun. Eventuellement utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage.
- Nettoyer les parties en acier avec de l'eau tiède savonné dons la rincer et la sécher avec un drapeau. Le luisant se maintient avec le nettoyage périodique avec le POLISH liquide.
- Ne pas laver le sol ou l'appareil avec l'acide muriatique.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pour longtemps traiter les parties en acier avec un drap à huile de vaseline au but d'étendre un voile de protection.
- Bassinet de recolte huile: Il faut contrôler périodiquement que le niveau de l'huile n'atteint pas le bord du récipient de récolte de l'huile et que le filtre est libre. Effectuer périodiquement la vidange et le nettoyage du filtre. Une poignée extractible sur le bord supérieur facilite la prise du bassinnet.

3.2 Entretien extraordinaire

- Au moins une fois par année il faut faire un control général de l'appareil par un technicien spécialisé.
- Il faut stipuler un contracte d'entretien annuel avec un centre assistance Lincar.

3.3 Elements de contrôle et sécurité

- Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou s'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.
- Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil, en ouvrant la porte ou enlevant le panneau frontal.
- Tous les raccords sont réalisés par manchon - écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.
- Si la température de l'huile dépasse les valeurs préétablies, le thermostat de sécurité coupe le contact du thermocouple. Pour remettre l'appareil en fonction, ouvrir la porte et appuyer sur le bouton rouge. Attention, ne pas oublier que, dans tous les cas, l'activation du thermostat de sécurité peut être dû à une panne de la vanne du gaz ou du thermostat. C'est pourquoi, avant de remettre en fonction l'appareillage, il faut remplacer l'éventuel composant défectueux par un technicien autorisé.

LincAR S.p.A. n'est pas responsable pour endommages à chose ou personne causés par une installation pas correcte, violation de l'appareil, utilisation impropre, mauvais manutention, inobservance des normatives en force et inhabilité d'usage.

En cas de necessite, LincAR S.p.A. se reserve le droit de modifier le produits sans aucun avis a tous le moment.

Particuliers et accessoires illustres dans ce manuel ne sont pas de serie, leur prix extra est donc a verifier au moment du contrat.

Aufstellungs-, Bedienungs- und Wartungsanleitungen

Gas-Tisch-Friteuse für GrossKüchen Serie 700, 900, 900-8

Mod.

G1100, G1101, G1102, G1103, G1104, G1120, G1121, G1122, G1140, G1141, G1142

Das Gerät wurde unter Beachtung der EU-Vorschriften hinsichtlich
auf das CE

Zeichen Markierung hergestellt 

DE II2ELL3B/P

LINCAR S.p.A. Reggiolo Italy

Italiano	pagina	1-15
English	page	16-30
Français	page	31-45
Deutsch	Seite	46-60
Español	página	61-75

INDEX

Kap.	Beschreibung	Seite
1	Aufstellung	48
1.1	Vorschrift und Normen	48
1.2	Vorhandlungen	48
1.3	Aufstellung des Gerätes	49
1.4	Anschluss	50
1.5	Technische Eigenschaften und Typenschild	54
1.6	Inbetriebnahme und Prüfungen	55
1.7	Umstellung	56
2	Betrieb	57
2.1	Wichtige Hinweise	57
2.2	Inbetriebnahme	58
3	Reinigung und wartung	59
3.1	Tägliche Wartung	59
3.2	Jährliche Wartung	59
3.3	Kontroll und Sicherheitselements	60

1 AUFSTELLUNG

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

1.1 Vorschrift und Normen

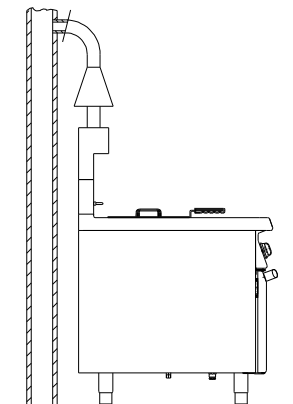
- Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Aufstellung, Verwendung und Wartung und muss daher aufmerksam durchgelesen werden. Dieses Handbuch muss in seinem ganzem Teile, gelesen und studiert werden.
- Diesen Mangel gilt als unsachgemäßen Gebrauch der Küche folglich als Gebrauch behoben nicht vom Lincar Geräte.
- Das Aufstellen und Inbetriebnahme der Geräte darf nur in geeignete Gebäude erfolgen. Die Aufstellung und die Wartung müssen unter Einhaltung der korrekten Verfahren und den gebräuchlichen Verordnungen durchgeführt werden, insbesondere Sicherheitsvorschriften bezüglich Brand.
- Die technischen Anlagen und die Aufstellung müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das zur Ausstellung von Normkonformitätszertifikaten befugt ist.
- Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich: Zivilgebäude und/oder Industriegebäude; Gas und Rauchkanäle, Strom, Wasser und Dampf, Abflüsse und Abfallentsorgung, Zwangbelüftung und-entlüftung, Belüftung und Aufbereitung, Hygiene, Arbeitssicherheit, Unfallschutz und Brandschutzmassnahmen. Aufstellung des Geräte vorgesehenen Räume müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.
- Die Aufstellung muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgenden und bescheinigt werden.
- **Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die auf unsachgemässer Aufstellung oder Verwendung beruhen.**

1.2 Vorhandlungen

- Nach dem Entfernen der Verpackung muss das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden, verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an ihren Fachhändler.
- Kontrollieren Sie auf dem Typenschild, ob das Gerät für die zur Verfügung stehende Gasart eingestellt ist. (siehe Seite 55/76).
- Nehmen Sie die Schutzfolie und die Aufkleber aus gummierten Papier ab. Entfernen Sie sofort eventuelle Klebstoffe oder Rückstände. Verwenden sie dafür nicht schädliche gegenüber Kunststoffteilen Lösungsmittel.
- Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes ausreichend ist.

1.3 Aufstellung des Gerätes

- Planierung des Gerätes durchführen.
- Einzelmontage von Halbmodul-Geräten: Bodenbefestigung um das Umkippen der Geräte zu vermeiden (die auf den Seiten angebrachten Bohrungen benutzen und erlangen sie die Befestigungs-ausrüstung).
- Installieren Sie vor dem Gerät an leicht zugänglicher Stelle immer einen Absperrhahn, der auf einen Blick anzeigt, ob er OFFEN oder GESCHLOSSEN ist. Verwenden Sie keine Typen mit abnehmbarem Schlüsseln.
- Unterhalb des Absperrhahnes soll ein Anschluss zum Abkuppeln des Gerätes angebracht werden.
- Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zur eine Temperatur von 80°C hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammbarem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.
- Es ist wichtig dass die Aufstellung des Geräte in einem ausreichend belüfteten Raum und möglichst unter einer Abzugshaube, um die vollständige Ableitung der während der Verbrennung entstehenden Abgase zu gewährleisten.
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinebau.
- Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.
- Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.
- Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Einspritzventile der Brenner kontrolliert wurden, die stündliche Gasmenge messen. Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter "Gasverbrauch" wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von $\pm 5\%$ des Nennwertes ist zulässig.
- Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Das Verbindungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden. Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile berührt und dass er nicht verdreht ist. Nur den Installationsvorschriften entsprechende Befestigungsschellen verwenden. Nähne oder Absperrschieber mit einem Innendurchmesser, der nicht geringer als der des obengenannten Verbindungsstellen sein darf, verwenden.

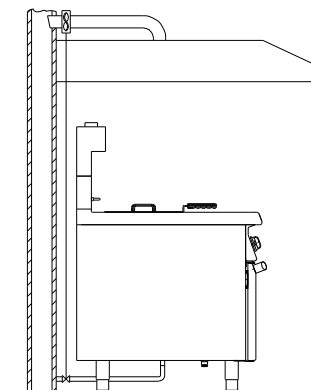


Abluftabzug nur bei Geräten mit $P > 14 \text{ kW}$.

Es gibt folgende Anschlussarten.

Anschluss an ein Schornsteinrohr mit Natürlichem Zug. Die Installation von Geräten mit Ablass der Verbrennungsgase nach außen über einen Schornstein muss wie in der Abbildung gezeigt ausgeführt werden. Die Weiterführung erfolgt nach außen oder über eine geeignete Leitung, die einer Temperatur von 300°C standhält und den gleichen Durchmesser wie das Pilzelemen besitzt, in den Schornstein.

ACHTUNG: Dieser Eingriff muss gewährleisten dass der Abluftabzug nicht durch Verstopfungen und/oder eine zu große Länge des Abzugsrohres behindert wird (maximale Länge 3 m).

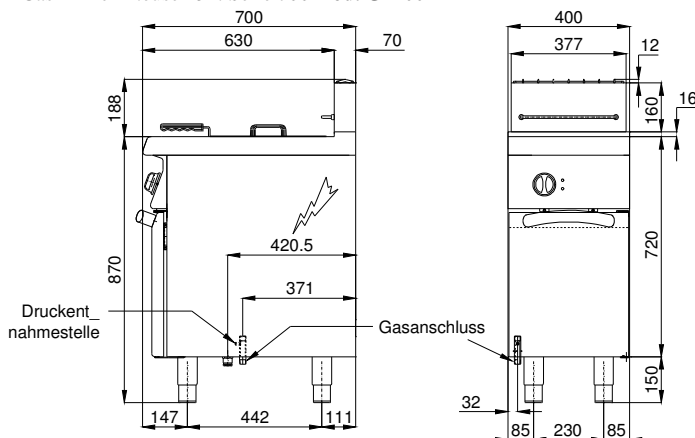


Anschluss unter einer Abzugshaube. Wird das Gerät unter einer Abzugshaube installiert, muss sichergestellt werden, dass folgende Angabe eingehalten werden: das Ansaugvolumen muss größer als das der erzeugten Verbrennungsgase sein (siehe hierzu die geltenden Bestimmungen). Die Gasversorgung des Gerätes muss direkt von diesem Abzugssystem kontrolliert werden und muss unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die vorgeschriebenen Werte fällt. Die erneute Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell ausführbar sein. Das Endstück der Abzugleistung des Gerätes muss innerhalb der Projektion des Grundumfangs der Abzugshaube liegen.

Auf Anfrage wird der Windschutzabzug mitgeliefert

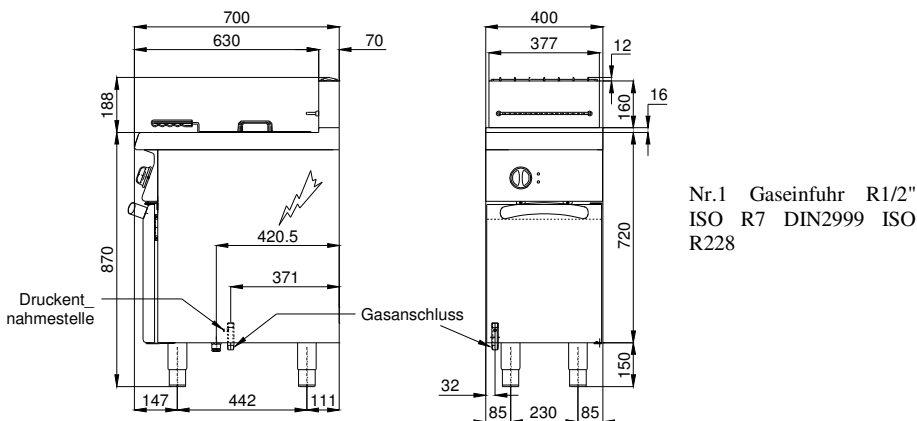
1.4 Anschluss

Gas-Einzelriteuse 13 l. Serie 700 mod. G1100

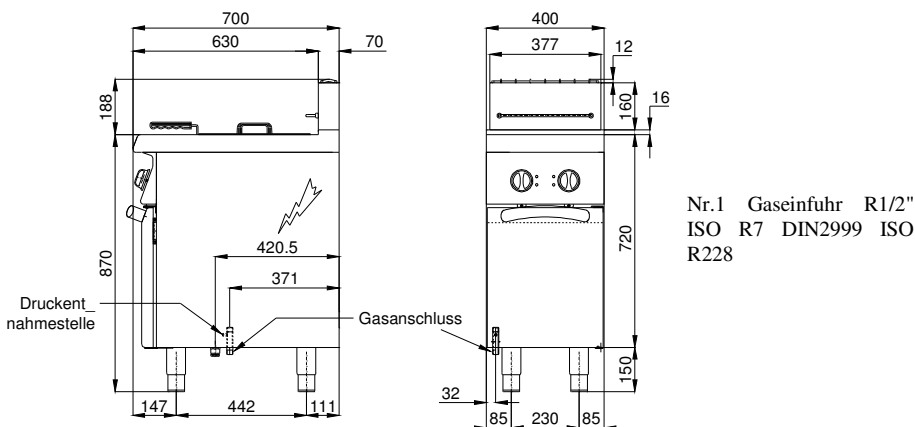


Nr.1 Gaseinfuhr R1/2"
ISO R7 DIN2999 ISO
R228

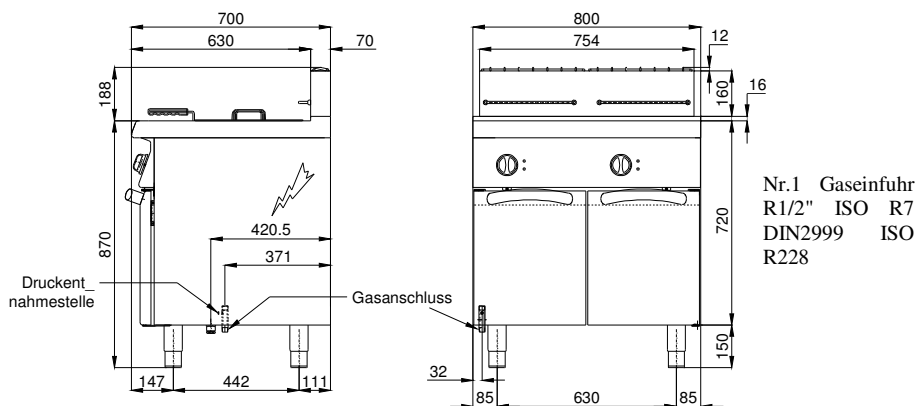
Gas-Einzelfriteuse 17 l. Serie 700 mod. G1101



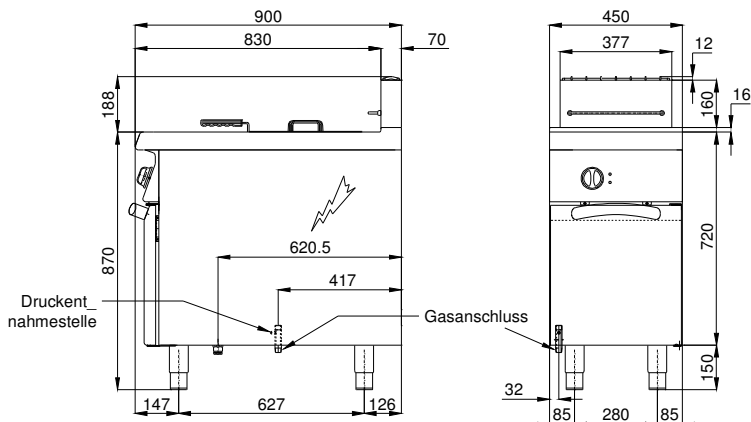
Gas-Doppelfriteuse 8+8 l. Serie 700 mod. G1102



Gas-Doppelfriteuse 13+13 l. – 17+17l. Serie 700 mod. G1103-G1104

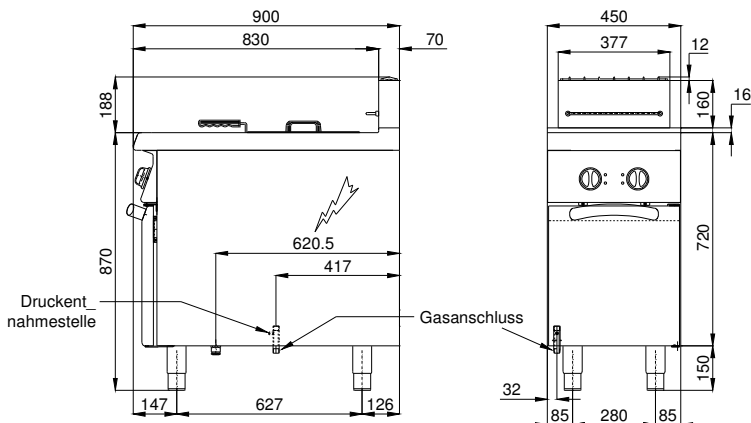


Gas-Einzelfriteuse 17 l. Serie 900 mod. G1120



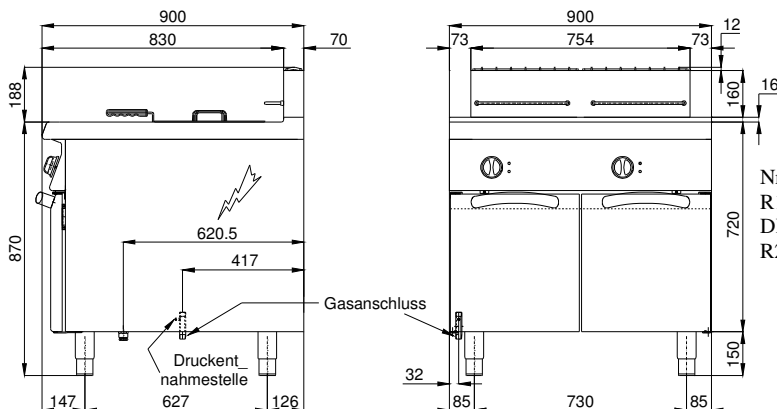
Nr.1 Gaseinfuhr
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Gas-Doppelfriteuse 8+8 l. Serie 900 mod. G1121



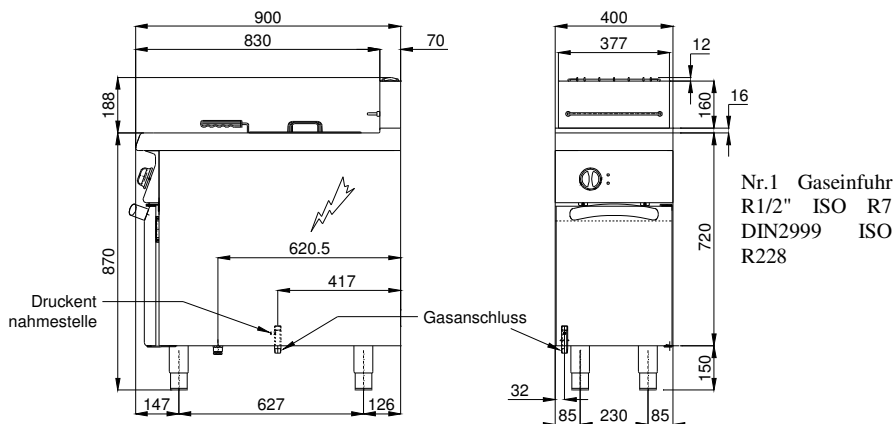
Nr.1 Gaseinfuhr
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

Gas-Doppelfriteuse 17+17 l. Serie 900 mod. G1122

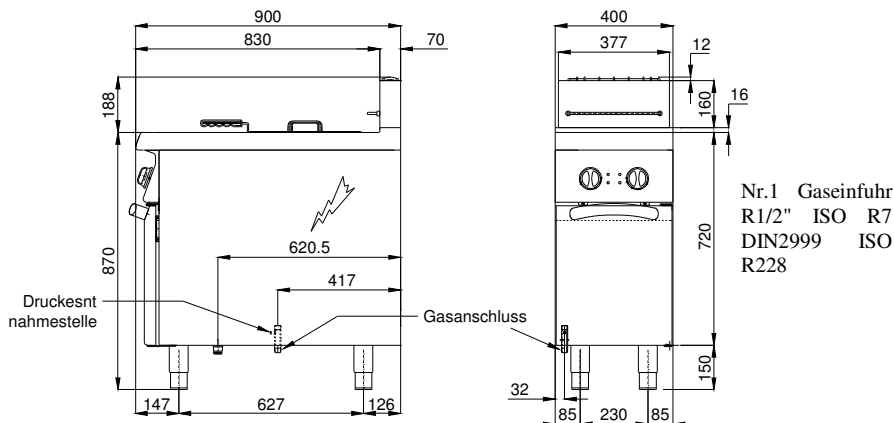


Nr.1 Gaseinfuhr
R1/2" ISO R7
DIN2999 ISO
R228

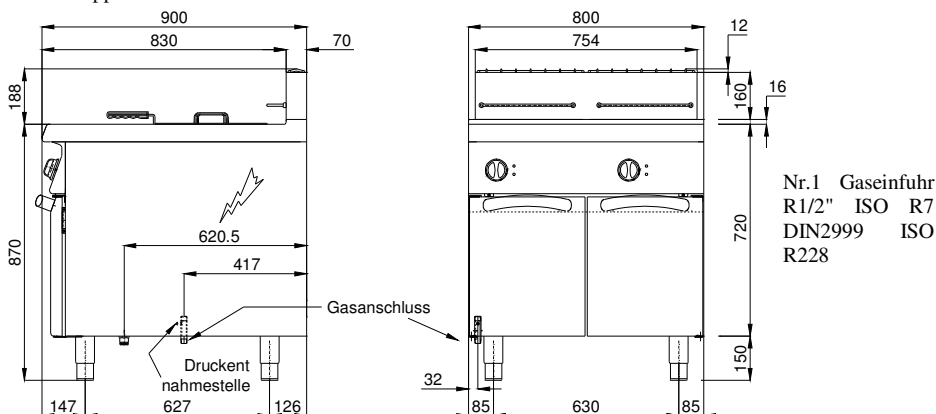
Gas-Einzelfriteuse 17 l. Serie 900-8 mod. G1140



Gas-Doppelfriteuse 8+8 l. Serie 900-8 mod. G1141



Gas-Doppelfriteuse 17+17 l. Serie 900-8 mod. G1142



Anschluss an das stromnetz

- Bevor der elektrische Anschluss vorgenommen wird sicherstellen, dass die auf dem technischen Schild angegebene Spannung und Frequenz denen der vorhandenen elektrischen Anlage entsprechen.
- Das Gerät wird auf den auf dem technischen Schild am Türinneren angegebenen Betrieb eingestellt, geliefert.
- Für den Anschluss die Abzweigdose im Geräteinneren ausfindig machen und entsprechend der auf dem Klemmbrett angegebenen Hinweise das für die aufgenommene Leistung geeignete normierte Stromkabel mit Stecker anschließen. Zuletzt an eine passende Steckdose anschließen. Zuvor sicherstellen, dass die Steckdose mit einer, den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdung, versehen ist.
- Für einen direkten Anschluss an das Stromnetz muss zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden, der für die Last bemessen ist und dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen.
- Bei laufendem Gerät darf die Anschlussspannung vom Wert der Nennspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.
- Das Gerät muss zudem in ein äquipotentielles System integriert sein, dessen Funktionstüchtigkeit entsprechend der Angaben der geltenden Bestimmungen kontrolliert werden muss.

Achtung

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- Muss sichergestellt werden, dass er korrekt funktioniert;
- Müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

1.5 Technische Eigenschaften und Typenschild

In Beilage die Technische Eigenschaften:

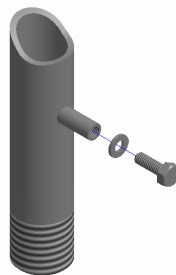
MODEL	Nenn_ leistung kW	Fassungs Vermögen Becken l.	Brenner N°	Gasverbrauch G20 mbar20 m³/h	Gasverbrauch G25 mbar20 m³/h	Gasverbrauch G30/G31 mbar50 Kg/h
G1100	11.5	13	2	1.21	1.42	0.91
G1101	16.5	17	3	1.74	2.03	1.30
G1102	6+6	8+8	2	1.27	1.48	0.94
G1103	11.5+11.5	13+13	4	2.43	2.83	1.81
G1104	16.5+16.5	17+17	6	3.49	4.06	2.60
G1120	16.5	17	3	1.74	2.03	1.30
G1121	6+6	8+8	2	1.27	1.48	0.94
G1122	16.5+16.5	17+17	6	3.49	4.06	2.60
G1140	16.5	17	3	1.74	2.03	1.30
G1141	6+6	8+8	2	1.27	1.48	0.94
G1142	16.5+16.5	17+17	6	3.49	4.06	2.60

Technisches Typenschild:

Die Technisches Typenschild ist auf der Innerseite der Tür. Das ist ein Duplikat.

1.6 Inbetriebnahme und Prüfungen

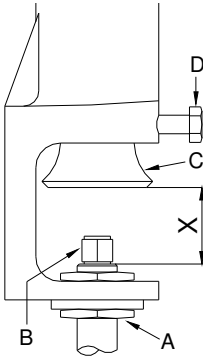
- Kontrollieren Sie auf dem Typenschild, ob das Gerät für die zur Verfügung stehende Gasart eingestellt ist. Wenn das Gerät für eine andere Gas und Druckart voreingestellt ist, muss vorher eine Umstellung für den korrekten Betrieb durchgeführt werden. (siehe Abs. 1.7).
- Die Druck messen und überprüfen mit die folgende Anweisung:
 - a) Den Haupthahn des Gases vorbeugend schließen;
 - b) Die Schraube und der Gasdichtring losschrauben;
 - c) Manometer mit dem Gerät anschliessen, den Brenner anzünden und auf max. stellen (1 mbar = 10 mm c.a.);
 - d) Überprüfen sie ob der Druck mit den in Tabelle 1.5 angegeben Daten übereinstimmt;
 - e) Nach der Überprüfung den Haupthahn des Gases schließen, den Manometer entfernen, die Druckentnahmestelle schliessen und vergessen sie nicht die Schraube mit dem Gasdichtring wieder zu montieren.
- Kontrollieren Sie die Gasdichtigkeit der Anlage. Benutzen Sie dazu auf keinen Fall offene Flammen!
- Falls mechanische Absauger und Hauben vorhanden sind, überprüfen Sie, ob sich Rückstauungen von Verbrennungsabgasen bilden und ob Luftfördermenge und-geschwindigkeit für die Verbrennung und die Gesundheit der Bediener gefährliche Strömungen hervorrufen. Die für die Verbrennung benötigte Luft beträgt 2m³/h pro kW der installierte Leistung.
- Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Zündung und Verbrennung (hellblaue Flamme).
- Überprüfen Sie den Eingriff der Sicherheitsvorrichtung bei fehlender Flamme.
- Unterrichten Sie den Endbenutzer gemäß des Betriebes sowie den zu beachtenden Sicherheitsmassnahmen.



1.7 Umstellung

Die in diesem Abschnitt beschriebene Handlungen sollen durchgeführt werden nur im Fall daß das Gerät auf eine andere Gaskategorie eingestellt ist.

A=Befestigungsmutter Düsenfassung B=Düse C=Einstellbuchse Primärluft D=Schraube Buchsenfeststeller



Austausch der düse des hauptbrenners:

- Der Gashahn ist geschlossen;
- Die Türen öffnen;
- Die Olsammelwanne herausnehmen;
- Die Düsen (Bez.B) herausschrauben und mit denjenigen, entsprechend den Angaben auf dem Schild mit den technischen Daten, ersetzen, die für die gewählte Gasart geeignet sind (siehe Tab. 1).

Tab. 1

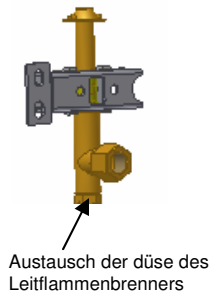
Alle Typ	Erdgas G20	Erdgas G25	Butan/Propan G30/G31
	180L	200L	110K

Austausch der düse des leitflammenbrenners:

- Den Schraubendeckel lösen, und mit der für den gewählten Gastyp passenden Düse ersetzen (siehe Tab. 2);
- Den Schraubendeckel wieder befestigen;
- Die Dichtigkeit des Deckels mit Hilfe des schaubildenden Mittels kontrollieren.

Tab. 2

Alle Typ	Erdgas G20/G25 N°	Butan/Propan G30/G31 N°
	35	20



Einstellung primärluft hauptbrenner:

- Die Befestigungsschraube (Bez.D) der Einstellbuchse der Primärluft (Bez.C) lösen;
- Die Buchse (Bez.C) entsprechend der installierten Gasart im Abstand **X** positionieren (siehe Tab. 3);
- Die Befestigungsschraube (Bez.D) wieder anschrauben;
- Das eingestellte Bauteil mit Lack versiegeln, um jedlichen missbräuchlichen Eingriff zu vermeiden.

HINWEIS: Die Primärluft gilt als dann exakt eingestellt, wenn mit Sicherheit gewährleistet wird, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht erlischt und dass bei heißem Brenner kein Flammenrückschlag vorkommt.

Nachdem die Umstellung auf eine andere Gasart abgeschlossen wurde, die Dichtigkeit der abmontieren Teile anhand der Probe mit Seifenblasen oder mit Schaumbildenden Mitteln kontrollieren: um zu kontrollieren ob Gas austritt, niemals offene Flamme verwenden.

Tab. 3

Alle Typ X =	Erdgas G20/G25 (mm)	Butan/Propan G30/G31 (mm)
	10	20

- Nach erfolgter Umstellung sämtliche Teile wieder sorgfältig montieren.
- Nach erfolgter Umstellung die Angaben des neuen Gasortes ändern. Kleben sie das zusätzliche Schild mit den neuen Daten auf das originale Schild.

NC 1040		LINCAR spa Reggio Italy				CE 1312 PIN 1312B04178			
MOD.			CAT	Pmb	G30/G31	G20	G25	IT	CH
			I12H3+	mb	30/37	20		ES	
COD.			I12H3+	mb	28/37	20		PT	
			I12H3+	mb	28/37	20		GB	IE
Tipo A		MATR.	I12H3+	mb	30/37	20		PT	
			I12E+3+	mb	28/37	20	25	FR	BE
V ac	kW	Hz	I12ELL3B/P	mb	50/50	20	20	DE	
3/			I12H3B/P	mb	50/50	20		AT	CH
ΣDn kW		G30/G31 Kg/h		G20 # 2H,2E,2E+ # P=20mb					

Zusätzliches Schild

G31 # 3+ # P=37mb

2 BETRIEB - HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

2.1 Wichtige Hinweise

- Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muss daher aufmerksam durchgelesen werden. Dieses Handbuch muss in seinem ganzem Teile, gelesen und studiert werden. Diesen Mangel gilt als unsachgemäßen Gebrauch der Küche folglich als Gebrauch behoben nicht vom Lincar Geräte.
- Achtung! Die Garantie entfällt im Moment wenn nicht oder nicht gemäß wie angeordnete Instandhaltung laut Gebrauchsanweisung geleistet wird.
- Dieses Handbuch muss für ein späteres Nachschlagen durch die verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muss als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät erzeugt höhere Temperaturen auf verschiedenen innere sowie äussere Flächen die mit dem Benutzer in Kontkt kommen können. Eine maximale Aufmerksamkeit ist notwendig.
- Achtung! Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Verhalten bei Störfällen: Schließen Sie je nach Störfall den Hauptschalter, den Absperrhan für Gas und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich unseren Kundendienst vor Ort, da er über die notwendige Vorbereitung und Ausrüstung verfügt und Original-Ersatzteile liefern kann.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslass dürfen nicht verstopft werden.
- Während dem normalen Betrieb ist das im Becken enhtahltene Öl sehr heiss. Vorsicht, daß kein Wasser mit dem im Becken enthaltene Öl in Kontakt kommt, das kann für den Benutzer eine grosse Gefahr sein. Aus dem selben Grund soll die Friteuse an einem gewissen Abstand von anderen Geräte, wie Pastakocher oder dergleichen, aufgestellt werden.

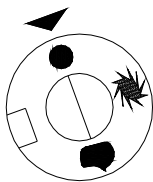
2.2 Inbetriebnahme

- Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, das ganze Verpackungsmaterial entfernen und das Becken und die Körbe sorgfältig von dem Schutz aufgetragenen Industriefett reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:
 - a) Das Becken bis zum Rand mit Wasser und gewöhnlichem Spülmittel füllen, die Heizung einschalten und für einige Minuten kochen lassen;
 - b) Das Wasser aus dem Auslaufhahn ablassen und das Becken gründlich mit klarem Wasser ausspülen;
 - c) Den Hahn schließen und Frittieröl bis zur Markierung MIN und nicht über die Markierung MAX füllen.

ACHTUNG: Es muss besonders darauf geachtet werden, dass altes Öl einen niedrigeren Brennpunkt hat und dass dessen Schaum zum Überlaufen neigt. Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass zu feuchte Speisen in zu großen Mengen ebenfalls zur Bildung von Schaum beitragen, der überlaufen kann.

Geräte mit elektrischem gas-ventil

Gaz abgeschaltet



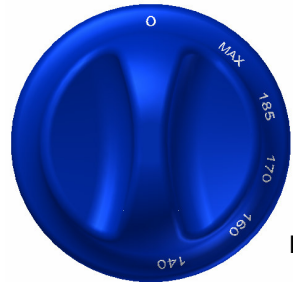
Anfeuern



Betrieb



A



B

- Das Gerät besitzt ein Gasventil mit elektrischer Versorgung 1N 230V AC 50 Hz.
- Den Hauptschalter einschalten.
- Knopf um eine Stellung im Uhrzeigersinn drehen (Abb. **B**). Die grüne Kontrollampe leuchtet auf.

Anfeuern des leitflammenbrenners

- Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn öffnen.
- Die Tür bzw. die Türen öffnen.
- Den Drehknopf drücken (Abb. **A**), auf Position "Anfeuern" stellen und gedrückt lassen, bis sich die Leitflamme entzündet und nicht mehr ausgeht (zirca 20 Sekunden).

Anfeuern des hauptbrenners

- Den Drehknopf (Abb. **A**) auf Position "Betrieb" stellen.
- Sollte die Leitflamme erlöschen unterbricht das Ventil automatisch die Gaszufuhr und somit erlischt auch der Hauptbrenner.
- Den Drehknopf (Abb. **B**) auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Die orangefarbene Kontrollampe bleibt während des Betriebs der Heizelemente an. Sobald das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollampe. Wenn

die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schalten sich die Brenner wieder automatisch ein.

Abschalten des Hauptbrenners

- Den Drehknopf (Abb. **B**) wieder auf Position "0" stellen.
- Den Drehknopf (Abb. **A**) wieder auf Position "Anfeuern".

Ganz abschalten

- Den Drehknopf (Abb. **A**) auf Position "Ganz abgeschaltet" stellen und den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn schließen.
- Den allpoligen Schalter ausschalten.
- Den Deckel auf die Wanne/n legen.

Auslassen des Öls

- Bevor das gebrauchte Öl aus der Wanne abgelassen wird, muss dieses vollkommen abgekühlt sein. Die Tür der Friteuse öffnen, die Fettauffangwanne mit Filter positionieren (falls diese noch nicht eingefügt ist) und den Ablasshahn öffnen. Während das Öl aus dem Hahn austritt, leert sich die Wanne. Es ist ratsam, das Öl nach dessen Filtrierung an einem kühlen Ort aufzubewahren.

3 REINIGUNG UND WARTUNG INWEISE FÜR DEN BENUTZER

3.1 Tägliche Wartung

- Vor Arbeitsbeginn, das Gerät spannungslos machen.
- Am Ende des Arbeitstages Gerät reinigen, nicht nur aus hygienischen Gründen, sondern auch um Betriebsschäden zu vermeiden.
- Die Teile aus rostfreiem Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen reinigen und absolut nicht herkömmliche Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern dazu verwenden.
- Teile des Gerätes oder der Boden nicht mit Salzsäure reinigen.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen.
- Ölsammelwanne: es muss regelmäßig überprüft werden, dass der Ölstand den Wannenrand nicht erreicht und dass der Filter frei ist. Die Wanne regelmäßig entleeren und den Filter reinigen. Ein ausziehbarer Griff am oberen Rand erleichtert das Herausnehmen der Wanne.

3.2 Jährliche Wartung

- Mindestens einmal im Jahr die Funktionstüchtigkeit des Geräts überprüfen lassen.
- Schließen Sie zu diesem Zweck einen Wartungsvertrag mit einer spezialisierten Firma ab

3.3 Kontroll und Sicherheitselements

- Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der Vorgeschaltete Gas – Absperrhahn geschlossen werden.
- Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch Öffnen der Tür oder nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich. Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel.
- Auf diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und / oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.
- Für den Fall, dass die Öltemperatur die festgesetzten Werte übersteigt, unterbricht das Sicherheitsthermostat den Kontakt des Thermoelements. Öffnen Sie die Tür und drücken Sie auf den roten Knopf, um das Gerät wieder einzuschalten. Achtung, das Ansprechen des Sicherheitsthermostates kann auch bedeuten, dass das Gasventil oder das Ventil des Thermostates defekt sind; bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird, muss das defekte Teil von einem autorisierten Techniker ersetzt werden.

LincAR S.p.A. lehnt im Falle von direkten oder indirekten Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, Veränderungen, mangelhafte Wartung, nicht sachgemäßen Gebrauch sowie auf sonstige, in den Verkaufsbedingungen angeführte Fälle zurückzuführen sind, jede Verantwortung ab. Die firma LincAR S.p.A. behält sich das recht vor, nach freiem ermessens falls erforderlich änderungen und verbesserungen vorzunehmen. Angaben und zubehör, die in diesem katalog vergestellt werden, sind nachzuprüfen serienproduktion und die extra kosten sind im vertrag.

Manual de la instalación, uso y mantenimiento

Freidoras sobre mueble de gas por uso professional Serie 700, 900, 900-8

Mod.

G1100, G1101, G1102, G1103, G1104, G1120, G1121, G1122, G1140, G1141, G1142

Equipos contruidos segun directivas comunitarias aplicables para

la marcatura 

ES II2H3+

LINCAR S.p.A. ReggioIo Italy

Cod. 90000310 Rev. 3

Italiano	pagina	1-15
English	page	16-30
Français	page	31-45
Deutsch	Seite	46-60
Español	página	61-75

INDICE

Cap.	Descripción	Pág.
1	Instalación	63
1.1	Prescripción y normas	63
1.2	Operaciones preliminares	63
1.3	Colocación del aparato	64
1.4	Conexión	65
1.5	Datos técnicos característicos y placa de identificación	69
1.6	Funcionamiento y prueba	70
1.7	Transformación	71
2	Empleo	72
2.1	Informaciones importantes	72
2.2	Encendido	72
3	Mantenimiento y limpieza	74
3.1	Mantenimiento ordinario	74
3.2	Mantenimiento extraordinario	74
3.3	Elementos de seguridad y control	75

1 INSTALACIÓN

INSTRUCCIONES DESTINADAS AL INSTALLATORE

1.1 Prescripción y normas

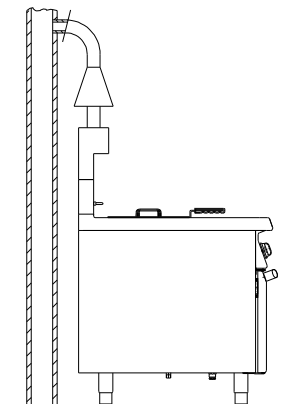
- Leer cuidadosamente el contenido de este manual porque el provee indicaciones importantes y las instrucciones quien concerne l'instalación, l'empleo, el mantenimiento y sobre todo la seguridad del producto. Este manual debe ser leído y estudiado en cada parte, la falta de esto es a considerarse como "empleo impropio" de la cocina LincAR por consiguiente es un empleo no correcto de los equipos LincAR.
- L'instalación y el empleo de los equipos tiene que suceder exclusivamente en lugar conveniente y juzgado idoneo de las agencias competentes y sobre todos conforme a las normas y prescripción en materia de antincendio.
- Los sistemas tecnologicos y la instalación de los equipos se deben realizar para personal profesionalmente caracterizado, autorizado a conceder el certificado de la conformidad en correspondencia a las normas vigentes.
- En el lugar d'instalación, todas las normas y ley vigentes en materia de edificio civil y/o industrial deben ser respetados.
- Además tienen que ser respetadas todas las normas y ley en la materia del sistema, gas y canales de humo, electricidad, agua y vapor, descarga y eliminación de los desechos, ventilación y aspiración forzada, admision y tratamiento del aire. Las prescripciones de las agencias local y proveedor deben tambien ser respetadas.
- La instalación debe ser realizada y ser certificada en conformidad de las normas vigentes incluidas las en materia de seguridad en el trabajo, sanitario higiénico, antincendio y antipánico en edificios destinados al público.
- **El constructor declina cada responsabilidad que deriva desde alteración o aplicaciones de la instalación erronea.**

1.2 Operaciones preliminares

- Antes de la instalación, comprobar que el equipo es integral, en caso de una duda, no emplear el equipo y llamar al minorista.
- Antes de conectar el equipo, verificar que los datos traídos detrás en la placa de identificación (en copia a pág. 70/76) sean correspondientes a los de la red de distribución y si es necesario realizar a la transformación segun instrucciones explicados en el parágrafo de este manual.
- Comprobar con los datos de la placa técnica que la capacidad del reductor de presión sea suficiente para alimentar el equipo.
- Quitar las películas de protección. Eliminar al instante, eventuales huellas de cola empleando a un solvente neutral para piezas en plástico.

1.3 Colocación del aparato

- Realizar la nivalación del equipo empleando los pied reglables.
- Los equipos de medio módulo instalados individualmente se deben fijar con otro equipo (emplear los agujeros en el labo del equipo en correspondencia del plan avanzado y pedir el kit implantación) o al suelo (preguntar el util específico) para evitar que se vuelquen.
- Colocar siempre aguas arriba del equipo, en una posición fácilmente accesible, una llave de paso fabricada de manera tal que permita saber rápidamente si està abierta o cerrada. No utilizar llaves de tipo extraible.
- Por debajo de llave es necesario colocar un racor para poder desconectar el aparato.
- Si el aparato està instalado a la pared, verificar que la pared no sea inflamable tambien adecuada para resistir a las temperaturas elevadas de 80°C en continuación.
- Los equipos de esto manual deben ser instalados bajo de una campana de aspiración o otro sistema de aspiración que comprueba la completa evacuación de los productos de la combustión y los vapores emitidos durante el uso, según las normas vigentes.
- Estos aparatos no pueden ser encajonados.
- El equipo ha sido regulado en la fàbrica para funcionar con gas G20 con una presión de 20 mbar.
- Evitar la interposición de reductores de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión para garantizar un buen funcionamiento.
- Durante la primera instalación y cada vez que se realice un servicio de mantenimiento o adaptación a otro tipo de gas, es necesario medir la capacidad térmica nominal. Esta medida se puede hacer usando el método volumétrico con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro. Después de haber comprobado la presión de conexión y el diámetro de los inyectores de los quemadores, medir la capacidad horaria del gas y comprobar este dato con el de la tabla de datos técnicos en el apartado “consumo de gas”. Se admite una tolerancia del $\pm 5\%$ del valor.
- Conectar el equipo a un tubo especial para gas con una succión interior que no sea inferior a 16 mm de diámetro para conexiones de G1/2” y para conexiones de G3/4” de diámetro no inferior a los 20 mm. El racor debe ser de metal y el tubo puede ser fijo o flexible. Tener cuidado para que el tubo metálico flexible de conexión con el racor de gas no toque partes recalentadas ni que esté enroscado. Utilizar abrazaderas conforme a las normas de instalación. Predisponer llaves o válvulas cuyo diámetro interior no sea inferior al tubo de racor antes mencionado.



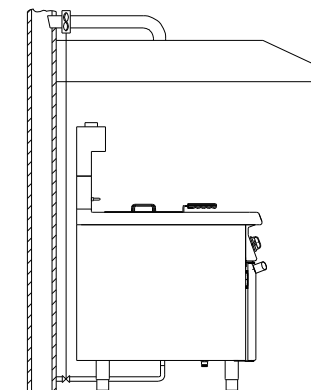
Prescripciones para equipos con potencia mas de 14 kW.

Existen los siguientes tipos de conexión.

Conexión con humero de tiro natural.

La instalación de los aparatos con evacuación de gases quemados hacia el exterior a través de una chimenea debe realizarse como se indica en la figura: la salida se produce hacia el exterior o en una chimenea dotada de un tubo adecuado y resistente a una temperatura de 300°C, con un diámetro igual al de la campana.

ATENCIO: Esta operación tiene que garantizar que la evacuación de los humos no sea entorpecida por obstrucciones y/o por una excesiva longitud del tubo de evacuación (longitud máxima 3 m).



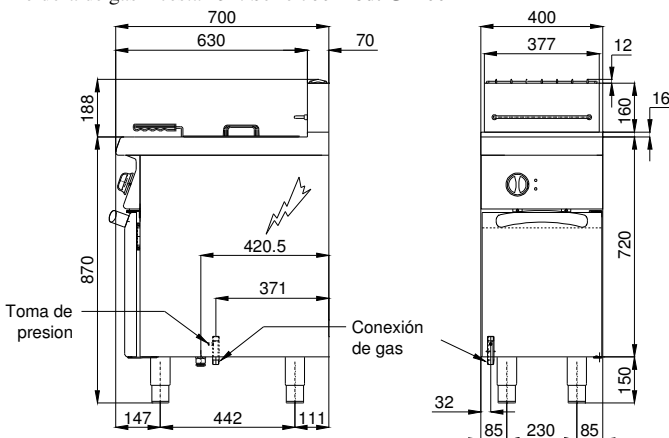
Conexión bajo campana extractora.

Cuando el equipo se instala bajo una campana extractora, hay que comprobar que se respeten las siguientes indicaciones: El volumen aspirado tiene que ser superior al de los gases quemados producidos (véase la normativa vigente). La alimentación del gas se tiene que controlar con este sistema y se tiene que interrumpir cuando su cantidad descienda por el debajo de los valores establecidos. La reintroducción del gas en el aparato se podrá hacer sólo manualmente. La parte terminal del conducto de evacuación del equipo tiene que ser colocada en la parte interior de la proyección del perímetro de base de la campana.

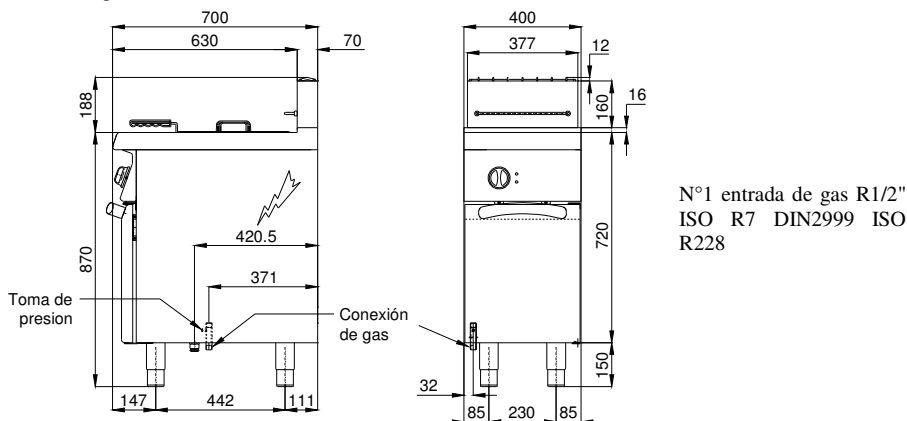
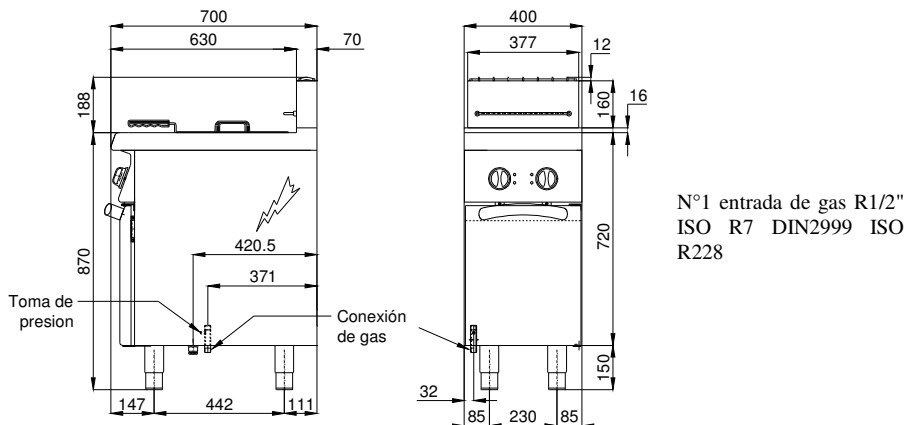
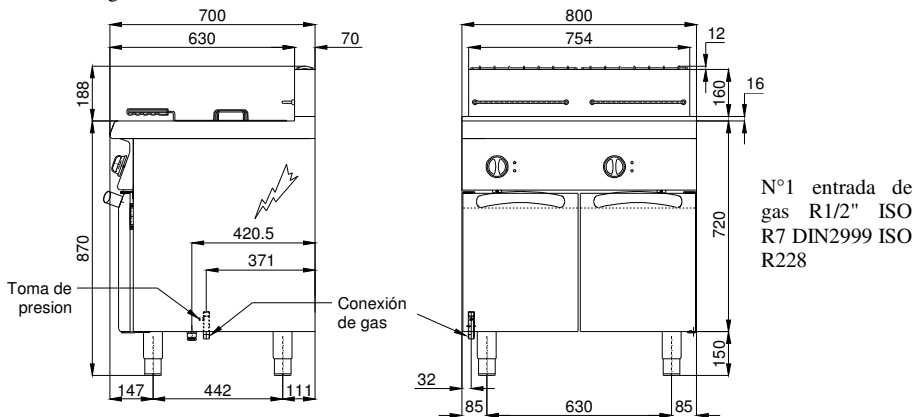
La chimenea antiviento se facilita por encargo

1.4 Conexión

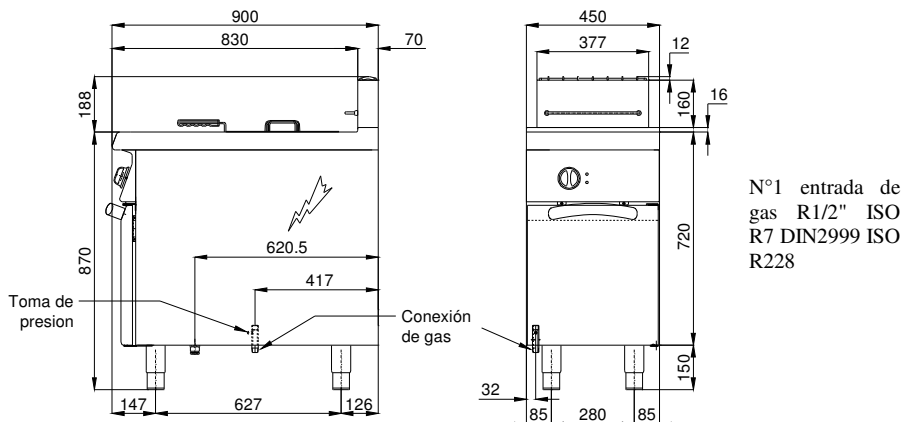
Freidora de gas 1 cesta 13 l. Serie 700 mod. G1100



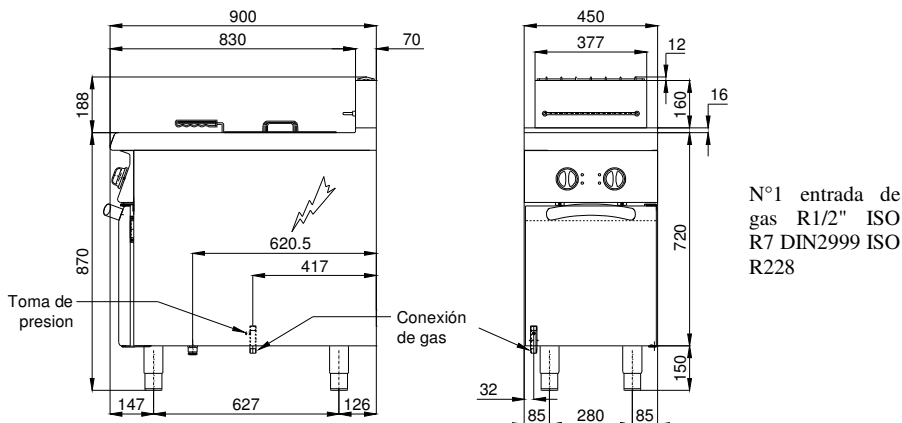
Nº1 entrada de gas R1/2"
ISO R7 DIN2999 ISO
R228

Freidora de gas 1 cesta 17 l. Serie 700 mod. G1101

Freidora de gas 2 cestas 8+8 l. Serie 700 mod. G1102

Freidora de gas 2 cestas 13+13 l. – 17+17l. Serie 700 mod. G1103-G1104


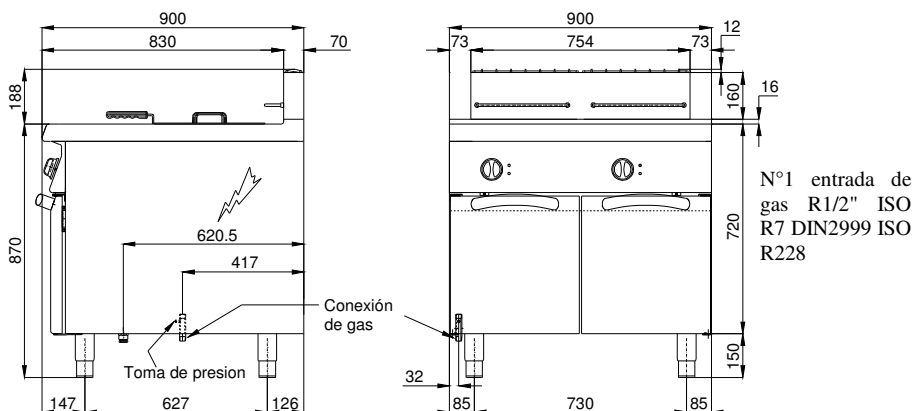
Freidora de gas 1 cesta 17 l. Serie 900 mod. G1120



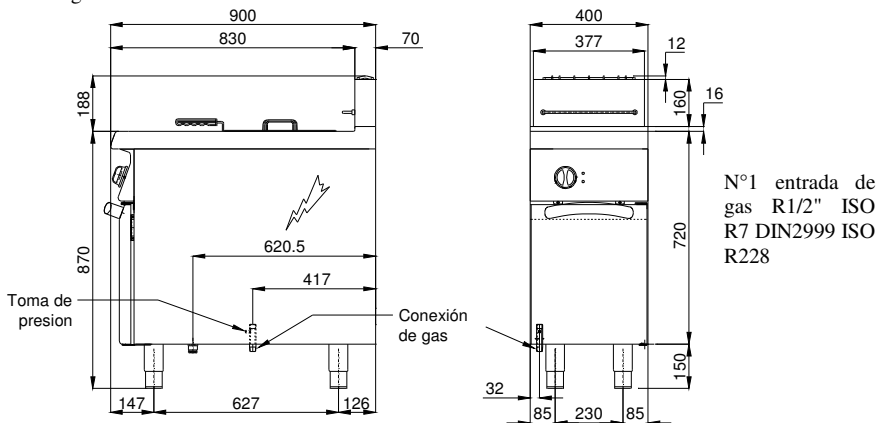
Freidora de gas 2 cestas 8+8 l. Serie 900 mod. G1121



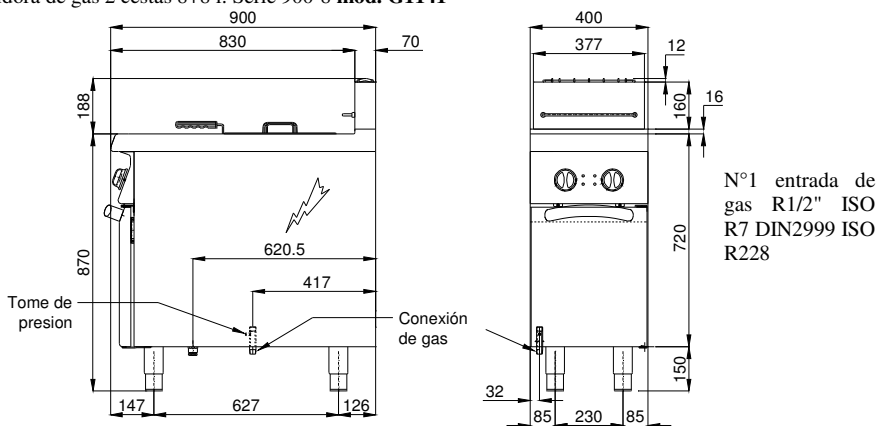
Freidora de gas 2 cestas 17+17 l. Serie 900 mod. G1122



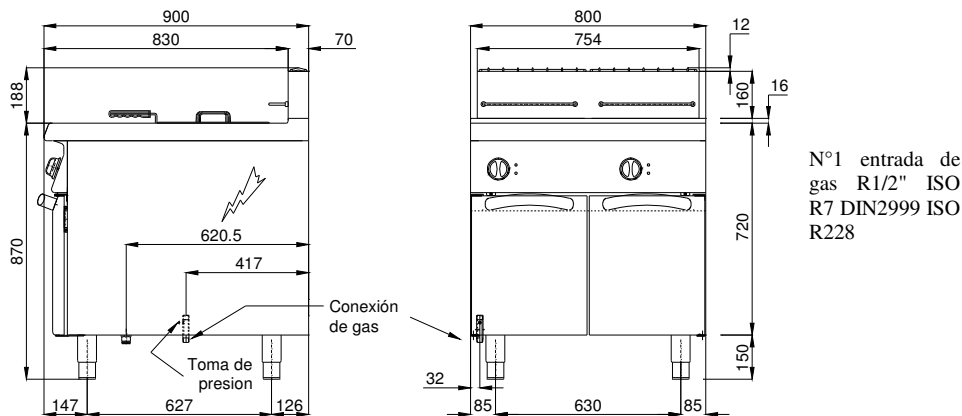
Freidora de gas 1 cesta 17 l. Serie 900-8 mod. G1140



Freidora de gas 2 cestas 8+8 l. Serie 900-8 mod. G1141



Freidora de gas 2 cestas 17+17 l. Serie 900-8 mod. G1142



Conexión a la red

- Antes de realizar la conexión eléctrica, asegurarse de que la tensión y la frecuencia de la placa técnica sean las mismas que las de la instalación de alimentación presente.
- El aparato que se entrega está preparado para funcionar según los datos que se indican en la placa técnica situada en el interior de la puerta.
- Para realizar la conexión, localizar la caja de derivación en el interior del aparato y conectar el cable de alimentación estándar, dotado de enchufe y apto para la carga absorbida, siguiendo las indicaciones que aparecen en el bloque terminal. Enchufarlo en un enchufe adecuado asegurándose de que éste último esté dotado de un contacto a tierra adecuado según la normativa en vigor.
- Para realizar una conexión directa con la red de alimentación es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar adecuado para la carga y cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3 mm.
- La tensión de alimentación, mientras funciona la máquina, no debe alejarse del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.
- El aparato debe asimismo estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser probada según lo establecido por las normas en vigor.

Cuidado

Antes de entregar el equipo al usuario, es necesario:

- Comprobar que funcione correctamente;
- Comunicar al usuario las instrucciones de uso.

1.5 Datos técnicos característicos y placa de identificación

A continuación los datos técnicos característicos están indicados:

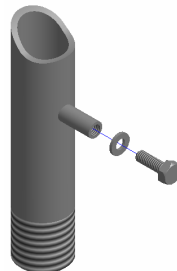
MODELO	Potencia nominal kW	Cap.tà Recipiente l.	Quegador N°	Consumo G20 mbar20 m³/h	Consumo G30 mbar28-30 G31 mbar37 Kg/h
G1100	11.5	13	2	1.21	0.91
G1101	16.5	17	3	1.74	1.30
G1102	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1103	11.5+11.5	13+13	4	2.43	1.81
G1104	16.5+16.5	17+17	6	3.49	2.60
G1120	16.5	17	3	1.74	1.30
G1121	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1122	16.5+16.5	17+17	6	3.49	2.60
G1140	16.5	17	3	1.74	1.30
G1141	6+6	8+8	2	1.27	0.94
G1142	16.5+16.5	17+17	6	3.49	2.60

Placa de identificación:

La tarjeta tecnica es puesta à l'interior de la puerta. Aquí esta un ejemplo.

1.6 Funcionamiento y prueba

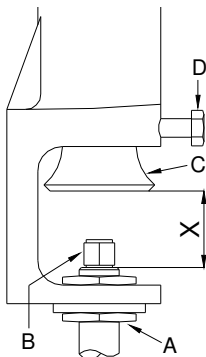
- Controlar en la placa de identificación que el equipo sea idóneo para el tipo de gas disponible; de no ser así, efectuar las trasformaciones pertinentes y modificar las indicaciones sobre la placa misma como se indica en la Sección 1.7
- Controlar la presión a través la presa de presión y realizar las operaciones siguientes:
 - a) cerrar el golpecido central de gas;
 - b) quitar el tornillo y la arandela de hermeticidad de la presa de presión;
 - c) conectar la galga calificada en mbar ($1 \text{ mbar} = 10 \text{ mm c.a.}$) y acender el equipo a la potencia màs elevada;
 - d) controlar que los valores de la presión vuelven a entrar en ésos indicados en la tabla del parágrafo 1.5;
 - e) despues de el control, cerrar a el golpecido principal de gas, quitar la galga y cerrar la presa de presión no olvidando de insertar la arandela de hermeticidad.
- Controlar quidadosamente la hermeticidad de la instalación de gas. Emplear nunca llamas libres sino utilizar instrumento idoneo; las operaciones tienen que realizarse con puertas y ventanas abiertas.
- Si hay un sistema de aspiración controlar que la velocidad del aire sea tal a permitir una correcta circulaciones de aire que en el mismo tiempo no sea perillosa por la combustión y por los trabajadores. (Nota: l'aire necesaria à la combustión es $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por kW de potencia instalada).
- Controlar el corecto encendido de los quemadores tambien el corecto aspecto de la llama.
- Controlar el dispositivo de la emergencia para la falta de la llama.
- Explicar al usuario final el funcionamiento corecto del equipo, su mantenimiento y las normas de seguridad que debe respetar.



1.7 Transformación

Las operaciones descritas en este párrafo, son à realizarse en el caso de empleo de equipo con un gas diferente de lo indicado en la placa de identificación.

A = Tuerca de fijación portainyector **B** = inyector **C** = Manguito regulación aire primario **D** = Tornillo sujeta-manguito



Sustitución inyector quemador principal:

- Controlar que el golpecido principal de gas sea cessado;
- Abrir las puerta de la base abierta;
- Extraer las bandejas para recoger el aceite;
- Desenroscar los inyectores (ref. B) y sustituirlos con los que correspondan al gas elegido según los datos de la tabla 1.

Tab. 1

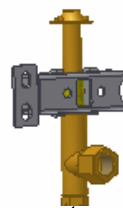
Todos los modelos	Metano G20	Butano/Propano G30/G31
	180L	120K

Sustitución inyector quemador piloto:

- Quitar el tapón de rosca;
- Extraer el inyector y sustituirlo con el que corresponda al gas elegido siguiendo las indicaciones de la tabla 2;
- Volver a montarlo todo comprobando su hermeticidad con un producto espumoso.

Tab. 2

Todos los modelos	Metano G20 N°	Butano/Propano G30/G31 N°
	35	20



Posición inyector quemador piloto

Regulación aire primario quemador principal:

- Quitar el tornillo de fijación (ref. D) del manguito de regulación de aire primario (ref. C);
- Colocar el manguito (ref. C) a la distancia **X** en función del tipo de gas instalado (ver la tabla 3);
- Poner de nuevo el tornillo de fijación (ref. D);
- Sellar con pintura el componente regulado para evitar cualquier manipulación.

Nota: se considera que el aire primario está regulado de forma exacta cuando se garantiza con seguridad que la llama no se despegas con el quemador frío y no se produzca un retorno de la llama con el quemador en caliente.

Una vez finalizadas las operaciones para la transformación del tipo de gas, comprobar la hermeticidad de las partes que se han desmontado mediante la prueba de las pompas de jabón o con los productos espumosos aconsejados: está prohibido el uso de llamas para detectar las fugas de gas.

Tab. 3

Todos los modelos X =	Metano G20 (mm)	Butano/Propano G30/G31 (mm)
	10	20

- Después de el reglamento y sustitución deseada, remontar cuidadosamente todos los componentes para volver à la situación inicial.
- Desde operaciones completadas, aplicar sobre la placa de identificación, en el espacio adecuado, la placa complementaria quien lleva las características de el gas nuevo instalado.

NC 1040		LINCAR spa Reggio Italy				CE 1312 PIN 1312B04178			
MOD.		CAT	Pmb	G30/G31	G20	G25			
		I12H3+	mb	30/37	20		IT	CH	
COD.		I12H3+	mb	28/37	20		ES		
		I12H3+	mb	28/37	20		GB	IE	
Tipo A		MATR.		I12H3+	mb	30/37	20	PT	
				I12E+3+	mb	28/37	20	25	FR BE
V ac		kW	Hz	I12ELL3B/P	mb	50/50	20	20	DE
3/				I12H3B/P	mb	50/50	20		AT CH
30n kW		G30/G31 Kg/h		G20 # 2H,2E,2E+ # P=20mb					

Placa complementaria

G31 # 3+ # P=37mb

2 EMPLEO - INSTRUCCIONES DESTINADAS AL USUARIO

2.1 Informaciòn importante

- Leer cuidadosamente el contenido de la actual sección, en cuánto provee indicaciones y instrucciones importantes para el empleo, el mantenimiento y sobre todo la seguridad de el equipo. Este manual debe ser leído y estudiado en cada parte, la falta de esto es a considerarse como “empleo impropio” de la cocina LincAR por consiguiente es un empleo no correcto de los equipos LincAR.
- Cuidado ! La garantía decae en el caso las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario no sean hechas o sean hechas parcialmente.
- Conservar a este manual cuidadosamente para poder emplearlo todas las veces que esto es necesario.
- El equipo debe ser empleado solamente para personal especializado.
- El equipo se debe emplear sólo para la cocción profesional, para lasque se ha concebido explícitamente, otro uso es incorrecto y por lo tanto peligroso.
- La operación de el equipo genera temperaturas muchos elevadas en las superficies interna y externa con cuál el operador puede entrar en contacto, es necesario por lo tanto hacer atención.
- El equipo tiene que operar siempre vigilado.
- No lavar el equipo con agua a lanzamiento directo o presión elevada.
- Desconectar el equipo en caso de avería o mala operación, cerrar el golpeado central de gas y eventual desconectarlo desde la red eléctrica.
- Todas las reparaciones y sustituciones deben efectuarse por personal especializado y pedir siempre por recambios originales.
- No obstruir las aberturas de aspiración y salida del calor.
- En el funcionamiento del equipo la cuba tiene aceite hirviendo, por esto es necesario de controlar cuidadosamente que agua no sea versada en la cuba. Por esta razón no se puede instalar la freidora cerca de un otro equipo como el cuecepasto o otros equipos quien pueden causar el mismo peligro.

2.2 Encendido

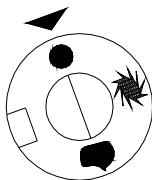
- Antes de poner en funcionamiento el equipo por la primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar cuidadosamente la cuba y las cestas para eliminar las grasas industriales de protección actuando como sigue:

- Llenar la pila hasta el borde con agua y detergente normal, activar el calentamiento y dejar que hierva durante algunos minutos;
- Vaciar el agua con la llave de drenaje y enjuagar bien con agua limpia;
- Cerrar la llave y poner aceite para freír hasta la marca MIN sin sobrepasar nunca la marca MAX.

ATENCIÓN: debe recordarse que el aceite viejo tiene un punto de encendido más bajo y su espuma suele rebosar. Se recuerda, además, que la introducción de alimentos muy húmedos y en grandes cantidades contribuye a la formación de espuma que puede rebosar.

Aparatos con válvula de gas eléctrica

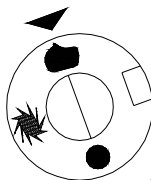
Todo apagado



Encendido



Funcionamiento



A



B

- El aparato está dotado de una válvula de gas con alimentación eléctrica 1N 230V AC 50 Hz.
- Apretar el interruptor principal.
- Girar la perilla (ref. **B**) una muesca en el sentido de las agujas del reloj. Se encenderá un diodo verde.

Encendido piloto

- Abrir la llave del gas principal fuera del aparato.
- Abrir la/las puerta/s.
- Girar y apretar la llave (ref. **A**) sobre la posición “Encendido” y mantenerla apretada hasta que la llama piloto se encienda y permanezca encendida.

Encendido del quemador principal

- Girar la llave (ref. **A**) asta la posición “Funcionamiento”.
- En el caso de que se apague la llama piloto, la llave bloquea automáticamente la salida del gas y se apaga también el quemador principal.
- Girar la llave (ref. **B**) hasta la posición que corresponda a la temperatura deseada.
- La luz de control naranja permanece encendida durante el funcionamiento de los quemadores. Tan pronto como el aceite llega a la temperatura establecida, la luz naranja se apaga. Cuando la temperatura desciende por debajo del valor programado los quemadores se encienden automáticamente.

Apagado del quemador principal

- Volver a colocar la llave (ref. **B**) en la posición “0”.

- Volver a colocar la llave (ref. **A**) en la posición “Encendido”.

Apagado total

- Volver a colocar la llave (ref. **A**) en la posición “Todo apagado” y cerrar la llave principal del gas situada fuera del aparato.
- Desconectar el interruptor principal.
- Poner la tapa sobre la/s cuba/s.

Descarga del aceite

- Para eliminar de la cuba del aceite utilizado, esperar que el aceite esté frío, abrir la puerta de la freidora, colocar la cuba de recolección del aceite con el filtro correspondiente si aún no está dispuesta debidamente y abrir el grifo. El aceite irá saliendo por el grifo y la cuba se vaciará. Para conservar el aceite, se aconseja guardarlo en un lugar fresco después de haberlo filtrado.

3 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

INSTRUCCIONES DESTINADAS AL USUARIO

3.1 Mantenimiento ordinario

- Al terminar una jornada de trabajo es necesario limpiar el aparato, tanto por motivos de higiene como para evitar averías.
- Antes de empezar la limpieza, quitar la tensión del equipo.
- No limpiar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión y no usar estropajos de hierro, cepillos ni rascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado.
- Limpiar diariamente las partes en acero inox con agua tibia y savòn entonces enjuagar y secar cuidadosamente. El brillo se consigue limpiando el equipo con POLISH liquido.
- No lavar partes de equipo o el suelo con ácido muriático.
- Si el equipo no es empleado para mucho tiempo, pasar sobre todas las superficies en acero, una tela con aceite de vaselina para protegerlos.
- Pila para la recogida de aceite: Es necesario comprobar periódicamente que el nivel del aceite no alcance el borde del recipiente para la recogida de aceite y que el filtro esté limpio. Vaciar y limpiar el filtro con regularidad. Se puede agarrar fácilmente la bandeja gracias a un asa extraíble.

3.2 Mantenimiento extraordinario

- Cada año, un mantenimiento general tiene que ser efectuado de la parte de un tecnico especialista.
- Se aconseja de estipular un contrato de mantenimiento anual con centro de asistencia Lincar.

3.3 Elementos de seguridad y control

- En el caso de que no se utilice el equipo durante una larga temporada o en caso de que no funcione o funcione de forma irregular, es necesario cerrar la llave de paso del gas fuera del aparato.
- Todos los componentes del equipo sometidos a usura se pueden alcanzar fácilmente desde la parte anterior de aparato abriendo la puerta o quitando el frontal.
- Todos los racores se obtienen mediante tuerca y bicono, por lo que es necesario tener el máximo cuidado cuando se manipulen dichos componentes; en el caso de que se dañen durante las fases de desmontaje y/o montaje, hay que sustituir el componente con otro nuevo.
- En el caso de que la temperatura del aceite supere los valores establecidos, el termostato de seguridad interrumpe el contacto del termopar. Para poner el aparato nuevamente en marcha, abrir la puerta y presionar el botón rojo. Cuidado, porque la activación del termostato de seguridad puede indicar un defecto de la válvula del gas o del termostato; antes de volver a encender el aparato, un técnico autorizado deberá cambiar el componente defectuoso.

Lincar S.p.A. declina cada responsabilidad por daños a cosas y personas causados para una mala instalación, manomisión, empleo inadecuado y no ajustarse a las normas.

Lincar S.p.A. se reserva el derecho de modificar sin aviso, las características de los equipos presentadas en este manual.

Algunas partes y accesorios en este manual representados, no están de serie por lo tanto sus gastos extra tienen que verificarse en el momento de el contrato.

NOTE: